

no image

## Clima

L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno freddo ed umido. Le temperature rigide e le frequenti precipitazioni hanno segnato i primi mesi invernali rallentando le operazioni di potatura, terminate durante la prima settimana di marzo. L'abbondante disponibilità idrica del terreno e l'aumento delle temperature registrate nel mese di aprile hanno però favorito il regolare germogliamento del Malbèc. La stagione estiva, tipicamente mediterranea, è stata caratterizzata da alte temperature giornaliere ed assenza di precipitazioni. Queste condizioni climatiche, unite alle ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno permesso alle uve di raggiungere una perfetta maturazione. La raccolta è avvenuta nella prima decade di ottobre.

## Vinificazione

Le uve appena raccolte, diraspate e pressate in modo soffice, sono state trasferite in serbatoi in acciaio inox. La prima fase di macerazione, quella pre-fermentativa a freddo, è avvenuta con un abbassamento della temperatura fra i 5 e i 10° C per 3- 4 giorni, al fine di garantire l'estrazione delle sostanze aromatiche e degli antociani presenti nelle bucce. Successivamente la temperatura del mosto è stata aumentata per permettere l'introduzione di lieviti selezionati; la fermentazione si è svolta ad una temperatura controllata di 30° C e la macerazione, gestita in modo delicato per consentire un'estrazione controllata di tannini dolci, ha avuto una durata di circa una settimana. Il vino è stato trasferito in barriques di rovere francese per portare a termine la fermentazione malolattica ed avviarsi verso l'affinamento, durato circa 10 mesi. Vie Cave 2015 ha riposato i successivi 14 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

## Dati Storici

Fattoria Aldobrandesca si trova in Toscana, nel cuore della Maremma del Sud, al centro di quella che è conosciuta come "la zona Etrusca dei Tufi". Questo vino è dedicato alle "vie cave", strade etrusche scavate nel tufo che solcano profondamente il territorio di Sovana, così come i vigneti della fattoria, svelando antichissimi percorsi. Vie Cave nasce da un'attenta ricerca geologica ed enologica volta a valorizzare le potenzialità di un vitigno nuovo per il panorama italiano, il Malbec, uva di origine francese che ha trovato nella Maremma "vulcanica" un terroir di elezione.



## Note Degustative

Vie Cave 2015 si presenta di un colore rosso rubino piuttosto intenso. Al naso è complesso, le note di frutta nera matura si alternano dolcemente con sentori speziati e di vaniglia. Al palato è setoso, avvolgente e con una buona persistenza. Nel finale tornano le note di frutta nera matura, liquirizia e caffè.

## Premi all'Annata

**Luca Maroni** 95/100 IT