Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vie Cave 2013

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2013

Clima
L'annata 2013 è stata caratterizzata da un inverno fresco e mite con precipitazioni regolari, a cui ha fatto seguito una stagione primaverile fresca che ha determinato un leggero ritardo nei processi di germogliamento e allegagione della varietà Malbéc. L'estate mite e senza particolari picchi termici ha favorito un regolare sviluppo ed accrescimento delle piante che, insieme alle riserve idriche accumulate, hanno permesso alle uve di raggiungere una perfetta maturazione zuccherina e fenolica. La raccolta è avvenuta nella seconda metà del mese di ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve appena raccolte, diraspate e pressate in modo soffice, sono state introdotte all'interno di serbatoi in acciaio inox. Si è proceduto quindi con una fase iniziale di macerazione prefermentativa a freddo, con abbassamento della temperatura fra i 5 e i 10°C per 3- 4 giorni al fine di creare una selettività nel processo di macerazione e favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche e degli antociani presenti nelle bucce. Successivamente il mosto è stato riscaldato per poi essere inoculato con 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 da 225L, dove ha portato a termine la fermentazione malolattica. Infine, è rimasto in legno per circa 10 mesi, a seguito dell'imbottigliamento, ha affinato in bottiglia per circa 14 mesi.

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

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso si percepiscono note di frutta nera matura ben integrate da sentori speziati e di vaniglia. Al palato è equilibrato e avvolgente, con una buona persistenza. Il retrogusto è caratterizzato da sentori di mirtillo che sfumano su note di caffè e cioccolato amaro.