Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vie Cave 2022

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2022

Klima
Der Jahrgang 2022 fing mit einem recht strengen Winter mit häufigen Niederschlägen an, so dass der Beginn der Vegetationsperiode sich verzögerte. Das etwas später als in den Vorjahren einsetzende Frühlingswetter war geprägt von milden Tagen mit leicht überdurchschnittlichen Temperaturen und förderte das reguläre Austreiben und einen sehr guten Verlauf von Blüte und Fruchtansatz bei allen in der Tenuta kultivierten Rebsorten. Ein warmer, typisch mediterraner Sommer mit wenig Regen sicherte die langsam fortschreitende Reife der Malbec-Trauben, die gesund und duftend mit knackigen Beeren waren. Die Lese von Hand begann in der ersten Oktoberwoche und erbrachte perfekt reife Beeren von optimalem Ausdruck der varietalen Qualitäten.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Beeren wurden unmittelbar nach der Lese entrappt, schonend gepresst und in Inox-Edelstahltanks gefüllt. Die erste Phase der Mazeration, die präfermentative Kaltmazeration, erfolgte, indem die Temperatur auf 5 – 10 °C abgekühlt und drei bis vier Tage so gehalten wurde. Dies gewährleistete die Extraktion der Aromen und der Anthocyane in den Schalen. Anschließend wurde die Temperatur des Mostes allmählich erhöht, um die alkoholische Gärung zu ermöglichen, die bei einer kontrollierten Temperatur von 30 °C erfolgte. Die Mazeration wurde schonend gesteuert, um eine kontrollierte Extraktion süßer Tannine zu erreichen, und dauerte etwa eine Woche. Nach der malolaktischen Gärung reifte der Wein etwa ein Jahr, bis er im Januar 2024 in Flaschen abgefüllt wurde.

Geschichte

Die Fattoria Aldobrandesca liegt in der Toskana im Herzen der südlichen Maremma und im Zentrum des sogenannten ″Etruskischen Tuffgebiets″. Dieser Wein ist den ″vie cave″ gewidmet, den in den Tuff gegrabenen etruskischen Straßen, die das Gebiet von Sovana wie die Weinberge der Fattoria tief zerfurchen und Verkehrswege ältester Zeit erkennen lassen. Vie Cave ist das Ergebnis einer sorgfältigen geologischen und önologischen Forschung zur Entfaltung des Potenzials der im italienischen Panorama neuen Rebe Malbec, die französischen Ursprungs ist und in der ″vulkanischen″ Maremma ihr ideales Terroir gefunden hat.

Verkostungsnotizen

Vie Cave 2022 präsentiert sich in intensivem, nahezu undurchdringlichem Rubinrot. An der Nase ist er umhüllend und komplex: Noten von reifer schwarzer Frucht wie Heidelbeere, Brombeere und Pflaume verbinden sich mit Gewürznoten von Nelke, Vanille und Süßholz. Am Gaumen reich, vollmundig und mit samtigen Tanninen. Lang und anhaltend das Finale, geprägt von Noten von Bitterschokolade und Minze.