Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vie Cave 2023

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2023

Klima
Der Jahrgang 2023 begann mit einem recht milden Winter, geprägt von wenig Regen und Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Um mögliche Risiken durch Frost im späten Frühjahr abzuwenden, wurden die Schnittarbeiten später durchgeführt und so eine vegetative Verzögerung von etwa zehn Tagen erreicht. Das Frühjahr war irregulär, es begann mit kühlem Wetter und üppigen Regenfällen und verlangsamte so das Wachstum der Pflanzen. Dank dem Temperaturanstieg im Mai und den überreichlichen Wasserreserven im Boden wurde die anfängliche Verspätung wieder ausgeglichen, so dass das Austreiben regulär war und Blüte und Fruchtansatz der Varietät Malbec sehr gut verliefen. Ein heißer und typisch mediterraner Sommer mit wenig Regen sicherte eine langsam fortschreitende Reife und gesunde, duftende Trauben mit knackigen Beeren. Die Lese erfolgte von Hand in mehreren Durchgängen. Sie begann Ende September und dauerte bis in den Oktober. Zum Lesezeitpunkt präsentierten sich die Beeren perfekt reif und von optimalem varietalen Ausdruck.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Beeren wurden unmittelbar nach der Lese entrappt, schonend gepresst und in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 30 °C stattfand. Die Mazeration wurde schonend gesteuert, um eine kontrollierte Extraktion sanfter Tannine zu erreichen, und dauerte etwa eine Woche. Anschließend wurde der Wein in Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen er etwa 7 Monate ruhte, bevor er im Januar 2025 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 2023 präsentiert sich in intensivem, nahezu undurchdringlichem Rubinrot. An der Nase ist der Wein fesselnd und intensiv: die typischen Noten von reifer roter Frucht wie Heidelbeere und Brombeere verschmelzen harmonisch mit Gewürznuancen von bitterem Kakao und Süßholz. Am Gaumen reich, vollmundig und mit seidigen Tanninen. Anhaltendes Finale, geprägt von Noten von Bitterschokolade und Minze.