Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vie Cave 2011

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2011

Klima
Ein regnerischer Winter mit strengen Temperaturen, die oft unter null Grad lagen und eine um 8 bis 10 Tage verzögerte Wiederaufnahme des Vegetationszyklus verursachten. Das milde Wetter in den Frühjahrsmonaten und die üppigen Wasserreserven der Böden begünstigten eine optimale Entwicklung beim Austreiben und der Blüte. Ein sehr heißer und trockener Sommer mit deutlichen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ermöglichte eine gute Reife der Trauben, so dass die Lese früher als üblich bereits Mitte September stattfand.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Trauben wurden unmittelbar nach der Lese entrappt, schonend gepresst und in Inox-Edelstahltanks gefüllt. Es folgte eine Phase präfermentativer Kaltmazeration, indem die Maische auf 5 bis 10° C abgekühlt und drei bis vier Tage bei dieser Temperatur gehalten wurde. Dies ermöglichte eine selektive Mazeration unter stärkerer Extraktion der flüchtigen Substanzen in den Schalen und der Anthocyane gegenüber den Tanninen. Anschließend wurde der Most erwärmt und mit Reinzuchthefen inokuliert und durchlief dann eine etwa einwöchige Gärung im Kontakt mit den Schalen bei Temperaturen von nicht über 30° C. Der Wein wurde in 225 l-Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen er die malolaktische Gärung abschloss, und reifte dann für 10 Monate in Holzgebinden, bis er in Flaschen abgefüllt wurde und dort weitere 8 Monate verfeinerte.

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

Der Wein präsentiert sich in intensivem tiefem Rubinrot. An der Nase Wahrnehmung von fruchtigen Noten, die dann von Gewürznoten, Nelke und Vanille abgelöst werden. Am Gaumen ausgewogen, weich, anhaltend mit ausgesprochen weichen Tanninen. Im Nachgeschmack dominieren Noten von Heidelbeere und reifen schwarzen Früchten, begleitet von leichten Anklängen an Bitterschokolade.