Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vie Cave 2012

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2012

Awards
Wine Spectator 92/100 USA

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Klima

Der Jahrgang 2012 begann mit einem trockenen Winter mit geringen Niederschlägen und milden Temperaturen. Im Frühjahr trugen der weiterhin ausbleibende Regen und Temperaturen, die häufig über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen, zu einem um einige Tage früheren Wiedereinsetzen der vegetativen Phase der Reben bei. Ein warmer trockener Sommer mit kräftigen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ließ Trauben mit kleinen Beeren, aber einem guten Verhältnis von Schalen und Fruchtfleisch wachsen. Anfang September erreichten die Beeren die volle Reife, und Ende des Monats wurden sie gelesen.

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.

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 Maische auf 5 bis 10° C abgekühlt und drei bis vier Tage bei dieser Temperatur gehalten wurde. Dies ermöglichte ein selektives Vorgehen bei diesem Prozess und die Extraktion der flüchtigen Substanzen in den Schalen. Anschließend wurde der Most erwärmt und dann mit Reinzuchthefen inokuliert; die Gärung erfolgte auf den Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von 30° C und einer eher schonenden Steuerung der Extraktionsoperationen (Remontagen). Danach wurde der Wein in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche travasiert, in denen er die malolaktische Gärung abschloss. Er blieb weitere etwa 10 Monate in Holz, bevor er in Flaschen abgefüllt wurde und dort circa 14 Monate verfeinerte.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich in intensiver tiefer rubinroter Farbe. An der Nase komplex, Wahrnehmung von reifer schwarzer Frucht, die verklingt, um Süßholz und Gewürz- und Vanillenoten Raum zu geben. Am Gaumen weich und umhüllend mit guter Persistenz. Der Nachgeschmack, dominiert von den Noten reifer schwarzer Frucht, wird begleitet von leichten Anklängen an Kaffee und Bitterschokolade.