



## Vie Cave 2018

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2018

### Klima

Der Jahrgang 2018 begann mit einem Winter, der geprägt war von Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt, häufigen Niederschlägen und einem Schneefall im Februar. Diese Wetterbedingungen sicherten die Bildung guter Wasserreserven in den Böden, was in Verbindung mit einem allgemein warmen Frühjahr ein reguläres Austreiben der Malbec-Reben ermöglichte. Sonnige Tage und warmes Sommerwetter begleiteten die gesamte Vegetationsperiode der Pflanzen. Ein Absinken der Temperaturen und gelegentliche Regenfälle im September begünstigten gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede und ließen die Malbec-Beeren langsam die volle Tannin- und Polyphenolreife erreichen. Die Lese für den Vie Cave erfolgte in der ersten Oktoberwoche.

## 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 aromatischen Substanzen und der Anthocyane in den Schalen. Anschließend wurde die Temperatur des Mostes 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. Der Wein wurde dann in Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen er die malolaktische Gärung abschloss und 10 Monate reifte. Die folgenden Monate ruhte der Vie Cave 2018 in der Flasche, bevor er auf den Markt kam.

## 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 2018 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase ist er faszinierend und komplex; Noten von reifer schwarzer Frucht wie Brombeere und Heidelbeere wechseln sich ab mit Gewürznoten von Vanille. Am Gaumen ausgewogen und geprägt von seidigen Tanninen; lang und anhaltend der Nachgeschmack, bei dem die an der Nase wahrgenommenen Aromen begleitet von angenehmen Anklängen an Kaffee und Bitterschokolade wiederkehren.