



Vie Cave 2021

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2021

Klima

Klimatisch war der Jahrgang 2021 in der Fattoria Aldobrandesca tendenziell mild. Der Winter war geprägt von Temperaturen, die selten einmal unter null Grad fielen, und wenigen Regenfällen, die nur im März etwas intensiver waren. Ansteigende Temperaturen im April und die sehr gute Verfügbarkeit von Wasser in den Böden sicherten, dass Austreiben, Blüte und Fruchtausatz der Malbec-Reben optimal verliefen. Trotz des allgemein warmen Wetters in den ersten Sommermonaten ermöglichten die nach Regenfällen Ende August gesunkenen Temperaturen eine langsame und optimale Reife der Trauben. Die in der ersten Septemberwoche begonnene Lese von Hand erbrachte perfekte reife Beeren, die die Qualitäten der Varietät Malbec bestmöglich zum Ausdruck brachten.

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. Der Wein wurde dann in Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen er die malolaktische Gärung durchlief und etwa 10 Monate reifte. Die folgenden Monate ruhte der *Vie Cave 2021* 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 2021 präsentiert sich in nahezu undurchdringlich tiefem Rubinrot. An der Nase ist er dicht: Fruchtnoten von Brombeere, Blaubeere und Schattenmorelle verbinden sich mit Gewürznelke und Vanille; abgerundet wird das Bouquet von einem leichten Beiklang von Tabak. Am Gaumen reich und faszinierend: samtige Tannine stützen ein langes und anhaltendes Finale, geprägt von Nuancen von Bitterschokolade und Minze.