Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2009 war geprägt von einem Winter mit milden Temperaturen und Niederschlägen, was zu einem hervorragenden Austreiben der Pflanzen in den ersten Apriltagen beitrugen. Vom 20. April bis zum 15. Mai waren Temperaturen weit unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt zu verzeichnen; diese unerwartete Kälte verlangsamte den vegetativen Zyklus, der mit dem warmen Wetter in der zweiten Maihälfte wieder einsetzte. Der Fruchtansatz erfolgte wie üblich in den ersten Junitagen. Dank eines recht regnerischen Sommeranfangs verlief die vegetative Entwicklung der Reben weiterhin positiv. Regenfälle ermöglichten ein gutes vegetatives Gleichgewicht auch im heißen Monat August und sicherten die vollständige Entwicklung der Farbstoffe. Die guten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede im August ließen die Beeren allmählich reifen und gesund und unbeschädigt den Lesezeitpunkt erreichen. Unter warmen und trockenen Wetterbedingungen konnte die Lese beim besten Reifegrad der Beeren Ende September stattfinden. Der Wein ist ausgewogen im Geschmack, süß und intensiv.

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, so dass die Extraktion der flüchtigen Substanzen und Anthocyane in den Schalen stärker war als die der Tannine. Anschließend wurde der Most erwärmt und dann mit Reinzuchthefen inokuliert; die etwa einwöchige 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 225 l-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 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Vie Cave 2009 ist von intensiv rubinroter Farbe und geprägt von einem komplexen aromatischen Duftbild: Noten von reifer schwarzer Frucht, Lakritz und Gewürz. Am Gaumen präsentiert er sich seidig, umhüllend und von guter Struktur und Persistenz. Im Nachgeschmack werden wieder reife schwarze Frucht und Lakritz, aber auch Kaffee und dunkle Schokolade wahrgenommen.