Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2013 begann mit einem frischen und milden Winter mit den gewöhnlichen Niederschlägen, auf den ein kühles Frühjahr folgte, das zu einer leichten Verzögerung der Prozesse des Austreibens und Fruchtansatzes bei der Malbec-Varietät führte. Der milde Sommer ohne besondere Spitzentemperaturen begünstigte reguläre Entwicklung und reguläres Wachstum der Pflanzen, was zusammen mit den akkumulierten Wasserreserven eine in Hinblick auf den Zucker- und Phenolgehalt perfekte Beerenreife ermöglichte. Die Lese erfolgte in der zweiten Oktoberhälfte.

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 aromatischen Substanzen und der Anthocyane in den Schalen. Anschließend wurde der Most erwärmt und mit Reinzuchthefen inokuliert; die Gärung erfolgte bei einer kontrollierten Temperatur von 30° C und die etwa einwöchige Mazeration wurde schonend gesteuert, um eine kontrollierte Extraktion der saften Tannine zu ermöglichen. 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 14 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 Wein präsentiert sich in intensivem tiefem Rubinrot. An der Nase Wahrnehmung von reifer schwarzer Frucht, schön ergänzt von Noten von Gewürz und Vanille. Am Gaumen ausgewogen und umhüllend mit guter Länge. Im Nachgeschmack dominieren Anklänge von Heidelbeere, die dann in Noten von Kaffee und Bitterschokolade übergehen.