Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2016 setzte mit einem tendenziell kalten und regnerischen Winter ein. Die Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt hielten während der gesamten ersten Phase des Frühjahres an und brachten Morgenfröste mit sich, die das Wiedereinsetzen des vegetativen Zyklus bei allen auf dem Gut kultivierten Reben einschließlich Malbec verzögerten. Der Anstieg der Temperaturen im Mai und die guten Wasserreserven in den Böden trugen zu einer Normalisierung des physiologischen Zyklus der Pflanzen bei und begünstigten so, dass Blüte und Fruchtansatz des Malbec sehr gut verliefen. Ein warmer Sommer mit guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ermöglichte der Varietät das Erreichen perfekter Reife. Die Lese fand in der ersten Oktoberwoche statt.

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 - 10° C abgekühlt und drei bis vier Tage bei dieser Temperatur gehalten wurde. Dies ermöglichte die Extraktion der aromatischen Substanzen und der Anthocyane in den Schalen. Anschließend wurde der Most erwärmt, um ihn mit Reinzuchthefen zu inokulieren; die Gärung erfolgte bei einer kontrollierten Temperatur von 30° C und die etwa einwöchige Mazeration wurde schonend gesteuert, um eine kontrollierte Extraktion sanfter Tannine zu ermöglichen. Der Wein wurde in Barriques aus französischer Eiche travasiert, in denen er die malolaktische Gärung abschloss und 10 Monate reifte. Danach wurde Vie Cave 2016 weitere 12 Monate in der Flasche verfeinert, 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Vie Cave 2016 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase komplex, Noten von reifer roter Frucht verschmelzen sanft mit den Gewürznoten von Nelke und Vanille. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen, weich und anhaltend, der Nachgeschmack dominiert von Anklängen an Heidelbeere und rote Früchte mit Facetten von Bitterschokolade.