Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vie Cave 2022

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2022

Clima
L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto rigido e con frequenti precipitazioni, ritardando la ripresa vegetativa delle piante. Il clima primaverile, giunto leggermente in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stato contraddistinto da giornate miti e temperature al di sopra della media stagionale, favorendo il regolare germogliamento e l'ottima fioritura e allegagione di tutte le varietà coltivate in tenuta. Un'estate calda e tipicamente mediterranea, con rari fenomeni piovosi, ha garantito una lenta e progressiva maturazione delle uve Malbec, ottenendo grappoli sani, fragranti e con acini croccanti. La vendemmia manuale, iniziata la prima settimana di ottobre, ha permesso di ottenere uve perfettamente mature in grado di esprimere al meglio le qualità varietali.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve appena raccolte, diraspate e pressate in modo soffice, sono state trasferite in serbatoi in acciaio inox. La prima fase di macerazione, quella pre-fermentativa a freddo, è avvenuta abbassando la temperatura fra i 5 e i 10 °C per 3 - 4 giorni, al fine di garantire l'estrazione degli aromi e degli antociani presenti nelle bucce. Successivamente la temperatura del mosto è stata innalzata gradualmente per consentire lo svolgimento della fermentazione alcolica, avvenuta a una temperatura controllata di 30 °C; la macerazione, gestita in modo delicato per consentire un'estrazione controllata di tannini dolci, è decorsa in circa una settimana. A seguito della fermentazione malolattica, il vino ha maturato per circa un anno fino al momento dell'imbottigliamento, avvenuto a gennaio 2024.

Dati Storici

Fattoria Aldobrandesca si trova in Toscana, nel cuore della Maremma del Sud, al centro di quella che è conosciuta come "la zona Etrusca dei Tufi". Questo vino è dedicato alle "vie cave", strade etrusche scavate nel tufo che solcano profondamente il territorio di Sovana, così come i vigneti della fattoria, svelando antichissimi percorsi. Vie Cave nasce da un'attenta ricerca geologica ed enologica volta a valorizzare le potenzialità di un vitigno nuovo per il panorama italiano, il Malbec, uva di origine francese che ha trovato nella Maremma "vulcanica" un terroir di elezione.

Note Degustative

Vie Cave 2022 si presenta di un colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Al naso è avvolgente e complesso: note di frutta nera matura come mirtillo, mora e prugna si uniscono ad aromi speziati di chiodi di garofano, vaniglia e liquirizia. Al palato è ricco, avvolgente e con tannini vellutati. Lungo e persistente il finale, caratterizzato da note di cioccolato amaro e menta.