Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vie Cave 2023

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2023

Clima
L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite, contraddistinto da scarsi fenomeni piovosi e temperature al di sopra della media stagionale. Al fine di scongiurare possibili rischi dovuti a gelate durante la tarda primavera, sono state posticipate le operazioni di potatura, ottenendo un ritardo vegetativo di circa 10 giorni. Una primavera anomala, iniziata con un clima fresco e copiosi fenomeni piovosi ha rallentato l'accrescimento delle piante. L'innalzamento delle temperaturedurante il mese di maggio e l'abbondante disponibilità idrica del suolo hanno recuperato il ritardo iniziale, favorendo il regolare germogliamento e l'ottima fioritura e allegagione della varietà Malbec. Un'estate calda e tipicamente mediterranea, con rari fenomeni piovosi, ha garantito una lenta e progressiva maturazione delle uve, ottenendo grappoli sani, fragranti e caratterizzati da acini croccanti. La vendemmia è stata effettuata a mano, in più riprese, ed è iniziata alla fine di settembre e si è protratta fino a ottobre. Le uve al momento della raccolta si presentavano perfettamente mature e con un'ottima espressione varietale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve appena raccolte, diraspate e pressate in modo soffice, sono state trasferite in serbatoi in acciaio inox dove si è svolta la 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. Il vino è stato trasferito successivamente in barrique di rovere francese, dove ha maturato per circa 7 mesi a seguito dei quali è stato imbottigliato a gennaio 2025.

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 2023 si presenta di un colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Al naso è coinvolgente e intenso: le tipiche note di frutta rossa matura come mirtillo e mora si fondono armoniosamente con sensazioni speziate di cacao amaro e liquirizia. Al palato è ricco, avvolgente, con tannini setosi. Persistente nel finale, caratterizzato da note di cioccolato amaro e menta.