



Vie Cave 2011

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2011

Clima

Inverno piovoso con temperature rigide che sono scese spesso al disotto dello zero determinando un ritardo nella ripresa vegetativa delle piante di 8-10 giorni. Le temperature miti dei mesi primaverili e l'abbondante disponibilità idrica del suolo hanno favorito un ottimo sviluppo dei germogli e un'ottima fioritura. L'estate molto calda ed asciutta, con significative escursioni termiche, ha permesso una buona maturazione delle uve anticipandone la raccolta alla metà del mese di settembre.



Vinificazione

Le uve appena raccolte, diraspate e pressate in modo soffice, sono state introdotte all'interno di serbatoi in acciaio inox. Si è proceduto quindi con una fase iniziale di macerazione prefermentativa a freddo, con abbassamento della temperatura del prodotto fra i 5 e i 10 °C; questa condizione è stata mantenuta per 3- 4 giorni consentendo di creare una selettività nel processo di macerazione e favorendo l'estrazione delle sostanze volatili presenti nelle bucce e degli antociani, rispetto a quella dei tannini. Successivamente il mosto è stato riscaldato, per poi essere inoculato con lieviti selezionati; ha poi fermentato a contatto con le bucce per circa una settimana, a temperature non superiori a 30 °C. Il vino è stato messo in barriques francesi da 225L, dove ha portato a termine la fermentazione malolattica. E' rimasto in legno per circa 10 mesi, dopodiché è stato imbottigliato e affinato in bottiglia per ulteriori 8 mesi.

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

Il vino si presenta di colore rosso rubino, intenso e profondo. Al naso si percepiscono note fruttate che lasciano spazio alle note speziate, chiodi di garofano e vaniglia. Al palato il vino risulta equilibrato, morbido, persistente, con dei tannini particolarmente dolci. Il retrogusto, dominato da sentori di mirtillo e frutti neri maturi, è accompagnato da lievi note di cioccolato amaro.