Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Vie Cave 2021

## Classificazione
Toscana IGT

## Annata
2021

## Clima
La 2021 da un punto di vista climatico è stata per la Fattoria Aldobrandesca un'annata tendenzialmente mite. L'inverno è stato contraddistinto da temperature raramente al di sotto dello zero e da scarsi fenomeni piovosi che si sono intensificati solo nel mese di marzo. Il naturale innalzamento delle temperature in aprile e l'ottima disponibilità idrica del suolo hanno garantito l'ottimale germogliamento, fioritura e allegagione delle piante di Malbec. Nonostante il clima generalmente caldo dei primi mesi estivi, le piogge di fine agosto hanno abbassato le temperature permettendo una lenta e ottimale maturazione delle uve. La vendemmia manuale, iniziata la prima settimana di ottobre, ha permesso di ottenere uve perfettamente mature in grado di esprimere al meglio le qualità della varietà Malbec.

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. Il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e il successivo affinamento, durato circa 10 mesi. Vie Cave 2021 ha riposato i successivi mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

## 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 2021 si presenta di un colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Al naso è avvolgente: note di fruttate di mora, mirtillo e amarena si uniscono a piacevoli sensazioni speziate di chiodi di garofano e vaniglia; completa il bouquet una leggera nota di tabacco. Al palato è ricco e affascinante: tannini vellutati sostengono un finale lungo e persistente, contraddistinto da sfumature di cioccolato amaro e menta.