Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2012 è stata caratterizzata da un inverno asciutto, con scarsi fenomeni piovosi e temperature miti. L'assenza di precipitazioni e le alte temperature, spesso al di sopra della media stagionale del periodo primaverile, hanno contribuito ad un anticipo di qualche giorno sulla ripresa vegetativa delle viti. L'estate calda ed asciutta, con significanti escursioni termiche, ha contribuito ad ottenere uve con acini di dimensioni ridotte ma con buon rapporto buccia/polpa. Le uve ad inizio settembre hanno raggiunto la piena maturazione e sono state raccolte alla fine del mese.

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. 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 controllate a 30 °C, con una gestione piuttosto delicata a livello di operazioni di estrazione (rimontaggi). Il vino è stato messo in barriques francesi e americane da 225L, dove ha portato a termine la fermentazione malolattica. Infine, è rimasto in legno per circa 10 mesi, dopodiché è stato imbottigliato e affinato in bottiglia per circa 14 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il vino si presenta di colore rosso rubino, intenso e profondo. Al naso è complesso, si avvertono note di frutta nera matura che sfumano lasciando spazio alla liquirizia e alle note speziate e di vaniglia. In bocca il vino risulta morbido e avvolgente, con una buona persistenza. Il retrogusto, dominato da sentori di frutti neri maturi, è accompagnato da lievi note di caffè e cioccolato amaro.

Premi all'Annata

Wine Spectator 92/100 USA