



no image

Clima

L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno freddo ed umido. Le temperature rigide e le frequenti precipitazioni hanno segnato i primi mesi invernali rallentando le operazioni di potatura, terminate durante la prima settimana di marzo. L'abbondante disponibilità idrica del terreno e l'aumento delle temperature registrate nel mese di aprile hanno però favorito il regolare germogliamento del Malbèc. La stagione estiva, tipicamente mediterranea, è stata caratterizzata da alte temperature giornaliere ed assenza di precipitazioni. Queste condizioni climatiche, unite alle ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno permesso alle uve di raggiungere una perfetta maturazione. La raccolta è avvenuta nella prima decade di ottobre.

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 con un abbassamento della temperatura fra i 5 e i 10° C per 3- 4 giorni, al fine di garantire l'estrazione delle sostanze aromatiche e degli antociani presenti nelle bucce. Successivamente la temperatura del mosto è stata aumentata per permettere l'introduzione di lieviti selezionati; la fermentazione si è svolta ad una temperatura controllata di 30° C e la macerazione, gestita in modo delicato per consentire un'estrazione controllata di tannini dolci, ha avuto una durata di circa una settimana. Il vino è stato trasferito in barriques di rovere francese per portare a termine la fermentazione malolattica ed avviarsi verso l'affinamento, durato circa 10 mesi. Vie Cave 2015 ha riposato i successivi 14 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 2015 si presenta di un colore rosso rubino piuttosto intenso. Al naso è complesso, le note di frutta nera matura si alternano dolcemente con sentori speziati e di vaniglia. Al palato è setoso, avvolgente e con una buona persistenza. Nel finale tornano le note di frutta nera matura, liquirizia e caffè.

Premi all'Annata

Luca Maroni 95/100 IT