



FATTORIA
ALDOBRANDESCA

VIE CAVE

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2023

Uvaggio

Malbec

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 temperature durante 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.

Vinificazione e affinamento

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.

Grado alcolico

15% Vol.

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 enologica volta a valorizzare le potenzialità di un vitigno nuovo per il panorama italiano, il Malbec, uva di origine francese che ha trovato nel suolo vulcanico di Fattoria Aldobrandesca un *terroir* di elezione.





FATTORIA

ALDOBRANDESCA

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.