FATTORIA
ALDOBRANDESCA



VIE CAVE

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2024

Uvaggio
Malbec

Clima
L'annata 2024 è iniziata con un inverno caratterizzato da scarsi fenomeni piovosi e temperature particolarmente miti, superiori alla media stagionale del periodo.
Una primavera più fresca e contraddistinta da piogge abbondanti ma ben distribuite ha posticipato leggermente il germogliamento e l'accrescimento delle piante, ritardo recuperato grazie all'innalzamento delle temperature durante la terza decade di aprile.
Un'estate calda, tipicamente mediterranea, ha contribuito a una lenta e progressiva maturazione delle uve, donando grappoli sani, fragranti e perfettamente maturi. La vendemmia delle uve Malbec per "Vie Ceve" è avvenuta a fine settembre con acini perfettamente maturi sotto il profilo aromatico e tannico, contraddistinti da 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 prima di essere imbottigliato.

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.

Note degustative
Vie Cave 2024 si presenta di un colore rosso rubino intenso, impenetrabile. Al naso è intenso: note di frutta matura come prugna. mirtillo, mora e ciliegia si fondono armoniosamente con sensazioni speziate di cacao amaro e liquirizia. Al palato è ricco e avvolgente, con tannini dolci e raffinati. Persistente nel finale, caratterizzato da note di cioccolato amaro e menta.