Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Solaia 2022

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2022

Klima
Der Jahrgang 2022 im Chianti Classico war bis Mitte August von trockenem und tendenziell heißem Wetter geprägt, insbesondere die Monate Juni und Juli mit Temperaturen über den historischen Werten des Territoriums. In diesem Panorama gelang es den Pflanzen dennoch, sich selbst zu regulieren, Einheitlichkeit bei Austreiben und Blüte zu sichern und den heißesten Monaten bestmöglich standzuhalten. Zum Zeitpunktdes Farbansatzes präsentierten sie sich in idealem vegetativ-produktivem Zustand. Die Regenfälle und der damit verbundene Temperaturrückgang Mitte August sorgten für kräftige Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, so dass der Reifeprozess optimal begann. Hervorragende Wetterbedingungen bei Herbstanfang sicherten eine Lese von höchster Qualität. Diese erfolgte am 23. September für Cabernet Franc, setzte sich am 26. und 27. des Monats mit Sangiovese fort und schloss am 5. Oktober mit Cabernet Sauvignon. Niederschlagsmenge im Gesamtjahr: 693,2 mm
Durchschnittstemperatur 1. April – 5. Oktober: 21 °C
Niederschlagsmenge 1. April – 5. Oktober: 373,9 mm

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Arbeiten wurden mit großer Sorgfalt durchgeführt, sowohl auf dem Weinberg bei der Lese als auch in der Kellerei, wo die Trauben entrappt und die Beeren auf dem Sortiertisch akkurat selektiert wurden, um dann nach dem schonenden Zerdrücken unter Nutzung der Schwerkraft in die Behälter transportiert zu werden. Es ist von fundamentaler Bedeutung, dass in die Vinifikationsbehälter in Kegelstumpfform von 60 hl Fassungsvermögen nur perfektes Lesegut gelangt. Während der Gärung und Mazeration wurde mit äußerster Aufmerksamkeit darauf geachtet, das richtige Gleichgewicht von Frucht und Qualität der Tannine zu bewahren, um dem Wein Süße und Duft, aber auch Persönlichkeit und Charakter zu verleihen. Unmittelbar nach dem Abstich wurde die malolaktische Gärung in Barriques eingeleitet, die die Komplexität und angenehme Trinkbarkeit des Weins entfaltete. Der Ausbauprozess von etwa 15 Monaten erfolgte in neuen Fässern aus französischer Eiche. Nach einer ersten Ausbauphase in separaten Partien wurden diese assembliert, um ihre Reife in Holz abzuschließen.

Geschichte

Solaia ist ein Weinberg bei der Tenuta Tignanello von circa 20 Hektar in Südwest-Ausrichtung mit Quoten zwischen 350 m und 400 m. Die Böden sind felsig und kalkhaltig mit Alberese-Gestein und Galestro. Die Familie Antinori produzierte diesen Wein erstmals mit dem Jahrgang 1978. Die erste Cuvée setzte sich aus 80% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc zusammen, und dabei blieb es auch im Jahrgang 1979. In den folgenden Jahrgängen wurde ein Anteil von 20% Sangiovese hinzugefügt und es wurden Korrekturen am Verhältnis von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vorgenommen, bis man zur aktuellen Komposition fand. Solaia wird nur in sehr guten Jahrgängen erzeugt und wurde 1980, 1981, 1983, 1984 und 1992 nicht produziert.

Verkostungsnotizen

Solaia 2022 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe mit leuchtenden violetten Reflexen. Das Duftbouquet öffnet sich mit Noten von dunkler Frucht: schwarze Johannisbeere, Blaubeere, Susine, Feige verflechten sich mit Blütennoten von Duftveilchen. Süße Facetten von Puderzucker und Nougat wechseln sich ab mit Gewürznuancen von weißem Pfeffer, Zigarrenkiste und Chinarinde. Der cremige üppige Auftakt wird gestützt von außerordentlicher Frische und Energie. Seidige vollmundige Tannine bilden eine dichte raffinierte Textur, die das intensive Finale von markanter Tiefe tragen.