Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Solaia 2012

## Classificazione
Toscana IGT

## Annata
2012

## Klima
Auf einen milden angenehmen Herbst mit Temperaturen im langjährigen Durchschnitt und wenig Regen folgte ein kalter Winter mit den der Jahreszeit angemessenen Niederschlägen. Das Frühjahr begann mit recht trockenem und kühlem Wetter, so dass die wichtigen Phasen des Austreibens und vor allem der Blüte mit leichter Verspätung gegenüber dem Mittel der Vorjahre erfolgte. Im Gegensatz dazu brachten die Monate April und Mai eine gute Niederschlagsmenge, die sich als von fundamentaler Bedeutung erwies, um die lange sommerliche Trockenheit zu bewältigen, die ab Juni und noch über den gesamten August die Entwicklung der Pflanzen bestimmt hat, sowohl in Hinblick auf die Laubwände als auch auf Größe und Gewicht der Trauben. Der sehnsüchtig erwartete Regen in den letzten Augusttagen war entscheidend, um die Pflanzen wieder ins Gleichgewicht zu bringen, und ermöglichte allen Rebsorten eine reguläre Fortsetzung der Reifeprozesse. Im September und Oktober, beide Monate mild und recht regnerisch, konnten sich die Beeren in ihrer Zuckerreife entwickeln, aber auch in der aromatischen und phenolischen Reife. Die Lesen konzentrierten sich auf den Zeitraum zwischen dem 25. September und dem 10. Oktober und erforderten im Weinberg aufmerksame und genaue Selektionen der Trauben und später an den Sortiertischen der Beeren, bevor diese zerdrückt wurden. Niederschlagsmenge im Gesamtjahr: **952 mm** Durchschnittstemperatur 1. April – 31. Oktober: **19,74 °C** Niederschlagsmenge 1. April – 31. Oktober: **569,6 mm**

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Weinbereitung

Die klimatischen Bedingungen des Jahrgangs 2012 machten umfangreiche und sorgfältige Selektionsarbeiten erforderlich, sowohl während der Vegetationsphase wie bei der Lese. Die für den Solaia bestimmten Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen, separat für jede Varietät, aber auch je nach den vielen verschiedenen Variablen des Terroirs, also je nach Bodenbeschaffenheit, Quoten der Parzellen und den unterschiedlichen Ausprägungen der Reife. Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben behutsam entrappt und die Beeren sorgfältig am Sortiertisch selektiert, bevor sie zerdrückt wurden. Diese Arbeit geschieht mit genauestem Blick fürs Detail, so dass in die Vinifizierungsbehälter nur perfekt reifes Rebgut gelangt. Während der Gärung und Mazeration in den konischen Behältern von 60 hl wandelten sich die Moste langsam in Wein um; in einem Jahrgang wie diesem ist äußerste Sorgfalt erforderlich, um Frische und Duftbouquet zu erhalten, ohne die Extraktion der Farbstoffe und die Steuerung der Tannine hin zu Geschmeidigkeit und Eleganz zu vernachlässigen; all dies verlangt große Sensibilität, Kenntnis der Beeren und eine konstante Beobachtung des Weins, dessen Abstich erst nach aufmerksamen täglichen Verkostungen erfolgt. Nach der Trennung des Weins von den Schalen setzte die malolaktische Gärung in Barriques ein und entfaltete die Feinheit und angenehme Trinkbarkeit des Weins. Danach begann der etwa 18monatige Prozess der Verfeinerung in neuen Fässern aus französischer Eiche, in denen sich die verschiedenen Partien entfalten, die je nach Varietät und weiteren önologischen Variablen separat vinifiziert wurden. Wenige Monate vor der Abfüllung in Flaschen auf dem Gut wurden sie assembliert.

## 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

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase dominieren varietale Noten mit hervorragender Frische und feiner Intensität. Der Solaia 2012 ist von klassischem Stil und zeigt am Gaumen angenehme geschmackliche Harmonie, geprägt von dem richtigen Säure-Tannin-Gleichgewicht und exzellentem Fruchtgenuss während der gesamten Verkostung. Große Persönlichkeit und lange Präsenz des Nachgeschmacks machen das Finale absolut komplex und anhaltend.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

# Awards

**James Suckling**
97/100
2016 - USA

**Wine Spectator**
93/100
2016 - USA

**Wine Advocate**
95/100
2016 - USA

**Wine Enthusiast**
97/100
2016 - USA

**Daniele Cernilli**
98/100
2016 - ITALIA

**I vini di Veronelli**
Super 3 stelle e rosso dell'anno
2016 - ITALIA

**Antonio Galloni**
94/100
2016 - USA

**I vini dell'Espresso**
18,5/20
2016 - ITALIA

**Slow Wine**
Grande Vino
2016 - ITALIA

**Falstaff**
95/100
2016 - AUSTRIA