



## Solaiia 2020

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2020

### Klima

Der Jahrgang 2020 begann im Chianti Classico mit einem milden trockenen Winter, der nur Ende März von einer kurzen Kälteperiode geprägt war. Aufgrund dieser klimatischen Bedingungen trieben die Reben früher aus. Auf das durchschnittlich regnerische und recht kühle Frühjahr folgte ein warmer Sommer ohne Spitzentemperaturen und mit einigen Regenfällen, die den Trauben optimales Wachstum ermöglichten. Der September, in dem die Lesearbeiten begannen, brachte besonders gegen Ende des Monats leichten Regen, der den allmählichen Abschluss der Reife förderte. Gelesen wurde ab Ende September, beginnend mit Cabernet Franc und Sangiovese, während die Lese von Cabernet Sauvignon am 10. Oktober abgeschlossen war.  
Niederschlagsmenge im Gesamtjahr: **875 mm**  
Durchschnittstemperatur 1. April – 10. Oktober: **19,7 °C**  
Niederschlagsmenge 1. April – 10. Oktober: **433,4 mm**

## Weinbereitung

Die Arbeiten wurden mit großer Sorgfalt durchgeführt, sowohl 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 begann die malolaktische Gärung in Barriques, die die Komplexität und angenehme Trinkbarkeit des Weins entfalteten. Der Ausbauprozess von etwa 18 Monaten erfolgte in neuen Fässern aus französischer Eiche. Nach einer ersten Phase in separaten Partien wurden diese assembliert, um den Ausbau 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 2020 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase besticht er durch seine Intensität und Komplexität: Noten von Waldbeeren, insbesondere Heidelbeere, Himbeere und Johannisbeere, wechseln sich ab mit süßen Anklängen an Susine und schwarze Kirsche, frischen Eindrücken von Minze, Myrte, Lakritz und blumigen Facetten von Lavendel. Abgerundet wird das reiche Bouquet von süßen und gut integrierten Noten von Kakaopulver und Trockenfrüchten im Wechselspiel mit Gewürznoten von Gewürznelken und angenehmen Anklängen an rosafarbenen Pfeffer. Der Auftakt am Gaumen ist reich und vollmundig und dehnt sich dann raffiniert aus mit seidigen Tanninen, die ein langes anhaltendes Finale stützen. Im Nachgeschmack kehren die an der Nase wahrgenommenen Noten von Minze, Lakritz und Schokolade wieder.