

no image

# Klima

Nach einem kalten und regnerischen Herbst und einem strengen Winter mit kräftigen Niederschlägen trieben die Reben mit einer leichten Verspätung gegenüber dem Durchschnitt der Vorjahre aus. Auch im Frühjahr gab es Niederschläge, die jedoch die Regularität der Bildung und des Wachstums der Trauben nicht beeinträchtigten. In der zweiten Julihälfte wurden sehr hohe Temperaturen erreicht, aber im August änderte sich die Wetterlage erneut und brachte häufige Regenfälle und Temperaturen unter dem Durchschnitt. Hervorragende klimatische Bedingungen im September und Oktober mit regulären Tag-Nacht-Temperaturunterschieden begünstigten eine perfekte Reife der Beeren. So wurde eine sowohl in qualitativer wie in quantitativer Hinsicht sehr gute Lese mit Beeren auf höchstem Niveau möglich.

### Weinbereitung

Die günstigen Wetterbedingungen während der Leseperiode ermöglichten es, Beeren von einem hohen Qualitätsniveau zu ernten. Dennoch wurde den Selektionen im Weinberg große Aufmerksamkeit gewidmet, um nur perfekte Trauben in die Kellerei zu bringen. Die Lese erfolgte streng von Hand in Parzellen von 1 ha Fläche, je nachdem, wie kräftig die Pflanzen waren. Sangiovese wurde in der ersten Oktoberdekade gelesen, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon in der zweiten Oktoberhälfte. Wie immer wurden die Phasen der Gärung und Extraktion mit großer Sorgfalt gesteuert, indem Délestagen und Remontagen zur Bewahrung der rebsortentypischen Aromen und des hohen Gehalts an Farbstoffen in den Beeren durchgeführt wurden. Für alle drei Varietäten erfolgte die Gärung bei einer Durchschnittstemperatur von  $27^{\circ}$  C und ohne jemals  $31^{\circ}$  C zu überschreiten, um das Bouquet und die Typizität der Frucht zu bewahren. Von Beginn an zeigten die Moste große Komplexität und ausgeprägte varietale Typizität in Duft, Eleganz und Farbe und ließen einen Jahrgang von bedeutendem Potential erahnen. Nach dem Abstich, der nach Abschluss der alkoholischen Gärung vorgenommen wurde, wurden die Weine, immer noch separat nach Parzellen, in neue Barriques gegeben, in denen sie bis Jahresende die malolaktische Gärung durchliefen. Nach der Assemblage der verschiedenen Partien reifte der Wein etwa 12 Monate in Barriques. Zum Ende der Ausbauphase in Holz wurde er travasiert und nach aufmerksamer Verkostung, Barrique für Barrique, in Flaschen abgefüllt. Dort verfeinerte er ein weiteres Jahr, bevor er in den Handel kam. Alkoholgehalt: 14% vol

### 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 2006 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase ein reiches und gut strukturiertes Bouquet, die Fruchtdüfte in perfekter Harmonie mit den Noten von Vanille und Schokolade. Am Gaumen ist der Wein kraftvoll, gestützt von einer sehr präsenten Tannintextur, aber gleichzeitig weich und sehr anhaltend. Die Aromen von reifer Frucht, Brombeere und Kirsche komponieren einen intensiven Nachgeschmack von nahezu endlosem Finale.

#### **Awards**

Premio "Cinque Grappoli" ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER Guida "Duemilavini 2010" 2009 - Italy Award "Premio d'Eccellenza" ESPRESSO I VINI D'ITALIA 2009 October 2009 2009 - Italy Award "Tre Bicchieri" GAMBERO ROSSO October 2009 "Vini d'Italia 2009" guide 2009 - Italy Score: 98/100 Award "Super Tre Stelle" I VINI DI VERONELLI 2010 October 2009 2010 - Italy Score: 94/100 WINE ADVOCATE October 2009 2009 - U.S.A. 95/100 WINE ENTHUSIAST Nov. 95/100 WINE ENTHUSIAST NOV. 95/100 WINE ENTHUSIAST NOV