Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Nach einem kalten und schneereichen Jahresende begann das Jahr 2011 mit recht trockenem Klima und einem absolut milden Frühjahrsauftakt. Die Wärme der ersten Apriltage führte zu einem verglichen mit dem langjährigen Durchschnitt etwa 10 Tage früheren Austreiben. Mai und Juni verliefen sehr günstig mit wenig Regen und milden Temperaturen, und das kühle Wetter im Juli ermöglichte die Wiederanpassung der phänologischen Phasen der Reben. Ab der ersten Augustdekade stiegen die Temperaturen und blieben hoch bis in die zweite Septemberhälfte, so dass die Sangiovese-Trauben ihren Reifeprozess bis zu den letzten Tagen des Monats langsam fortsetzten. In der letzten Septemberdekade änderten sich die klimatischen Bedingungen, die Nachttemperaturen sanken und dank der Tag-Nacht-Temperaturunterschiede konnten die Beeren ihre Entwicklung abschließen, so dass am 27. September die Lese begann und in der ersten Oktoberdekade abgeschlossen wurde. Der Cabernet Franc hatte eine hervorragende Entwicklung, die Beeren reiften regulär und wurden zwischen dem 20. und dem 26. September in die Kellerei gebracht. Die Lese des Cabernet Sauvignon hingegen konzentrierte sich auf die ersten 10 Tage im Oktober, beginnend in den am frühesten reifen Parzellen und abgeschlossen in den höher gelegenen Zonen.

Weinbereitung

Während der Gärung und Mazeration in konischen Behältern von 60 hl wandelten sich die Moste langsam in Wein um; 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 Reifeprozess in neuen Fässern aus französischer Eiche, der im Fall des Solaia 2011 etwa 14 Monate dauerte. Während dieser Zeit erreichten die verschiedenen Partien, die nach Varietät und den Besonderheiten des Anbaus separat vinifiziert wurden, ihren höchsten Ausdruck. Wenige Monate vor der Abfüllung in Flaschen 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

In der Farbe intensives, zum Teil undurchdringliches Rubinrot. An der Nase warme intensive Noten, die das Klima des Jahrgangs widerspiegeln, und dennoch zarte Frische. Am Gaumen prägen reife rote Frucht und Gewürz, begleitet von tiefen blumigen Noten, die komplexe Struktur. Schmeichelnd, reich, umhüllend und süß dank der Präsenz reifer, dichter und weicher Tannine. Der ausgewogene Säuregehalt trägt zum ausdrucksvollen Geschmack und zur langen und extrem angenehmen Persistenz bei.

Awards

AWARD "SUPER 3 STELLE" I VINI DI VERONELLI 2015 2015 - Italy **AWARD "5 GRAPPOLI"** BIBENDA 2015 2015 - Italy **SCORE: 93/100** Annuario L. Maroni 2015 - Italy **Score: 91/100** Wine Advocate 2015 - U.S.A. **Score: 96/100** ANTONIO GALLONI 2015 - U.S.A **SCORE 96/100** James Suckling 2015 - U.S.A. **SCORE 97 /100** Daniele Cernilli 2015 - ITALY **SCORE: 97/100** Falstaff 2015 - AUSTRIA **SCORE 94/100** Wine Enthusiast 2015 - U.S.A.