

no image

Klima

Der Jahrgang 2018 begann im Chianti Classico mit einem in Bezug auf Temperaturen und Niederschläge recht regulären Winter. Trotz dieser klimatischen Bedingungen setzte das Austreiben auf den Weinbergen eine Woche früher ein als im langjährigen Durchschnitt des Territoriums. Das Frühjahr, insbesondere der Mai, war geprägt von häufigen Niederschlägen mit Temperaturen leicht unter dem sonst Üblichen, während die Monate Juni und Juli trocken und ausreichend warm waren, ohne jedoch Extrembedingungen zu bringen. Ein paar Regenfälle im August und die trockene ventilierte Zeit im September und Oktober ermöglichten den Trauben, in idealer Weise zu reifen, und sicherten einen guten Zuckergehalt und eine ausgezeichnete polyphenolische Reife. Die Lesen begann in den letzten Septembertagen mit Cabernet Franc, setzte sich fort mit Sangiovese und schloss am 10. Oktober mit Cabernet Sauvignon. Niederschlagsmenge im Gesamtjahr: **845,9 mm** Durchschnittstemperatur 1. April – 12. Oktober: **20,4 °C** Niederschlagsmenge 1. April – 12. Oktober: **286 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 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 äußerst aufmerksam darauf geachtet, das richtige Gleichgewicht von Frucht und Qualität der Tannine, ausgerichtet an Süße, Duft, Identität und Charakter des Solaia, zu bewahren. Unmittelbar nach dem Abstich setzte die malolaktische Gärung in Barriques ein und entfaltete die Komplexität und angenehme Trinkbarkeit des Weins. Danach begann der Ausbauprozess von etwa 18 Monaten 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 2018 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich intensive Noten von reifer dunkler Frucht, insbesondere Blaubeere und schwarze Johannisbeere, mit angenehmen Nuancen von Trockenblumen und Lavendel, begleitet von delikaten Gewürznoten von weißem Pfeffer und Balsamnoten von Minze und Eukalyptus. Das reiche Bouquet wird abgerundet von süßen und gut integrierten Aromen von weißer Schokolade, Zuckerwatte und Trockenobst. Am Gaumen ist der Wein umhüllend und cremig: die weichen seidigen Tannine schenken ein langes Finale, anhaltend und von großer Eleganz, mit einem Nachgeschmack, der an Lakritz erinnert und ein Echo der an der Nase wahrgenommen Blüten- und Gewürznoten ist.