



Solaia 2022

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2022

Clima

Il millesimo 2022 nel Chianti Classico è stato caratterizzato da un andamento climatico asciutto e tendenzialmente caldo sino alla metà di agosto, con i mesi di giugno e luglio, in particolare, contraddistinti da temperature al di sopra dei dati storici del territorio; in questo contesto le piante sono comunque riuscite ad auto-regolarsi, garantendo germogliamento e fioritura uniformi e affrontando i mesi più caldi al meglio, presentandosi all'invasatura in uno stato vegeto-produttivo ideale. Le piogge e il conseguente calo delle temperature di metà agosto hanno favorito rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, così da permettere al processo di maturazione di iniziare al meglio. Le ottime condizioni climatiche di inizio autunno hanno garantito una vendemmia di elevata qualità. La raccolta è avvenuta il 23 settembre per il Cabernet Franc, è continuata il 26 e 27 del mese per il Sangiovese e si è conclusa il 5 ottobre con il Cabernet Sauvignon. Piovosità totale annua: 693,2 mm Temperatura media 1 Aprile - 5 Ottobre: 21 °C Piovosità 1 Aprile - 5 Ottobre: 373,9 mm



Vinificazione

L'attenzione è stata elevata, sia in vigneto durante la raccolta sia in cantina, dove le uve sono state diraspate e gli acini, prima di essere delicatamente pigiati, accuratamente selezionati al tavolo di cernita per essere poi trasferiti per gravità nei serbatoi. È fondamentale, infatti, che nei serbatoi di vinificazione troncoconici da 60 Hl giungano solo gli acini perfetti. Durante la fermentazione e la macerazione è stata prestata massima attenzione nel mantenere il corretto equilibrio tra il frutto e la qualità del tannino in modo da donare al vino dolcezza e fragranza oltre che identità e carattere. Immediatamente dopo la svinatura è stata avviata la fermentazione malolattica che, in barrique, ha esaltato la complessità e la piacevolezza del vino. Il processo di affinamento è avvenuto in fusti nuovi di rovere francese per circa 15 mesi. Dopo un primo periodo di affinamento in lotti separati, questi sono stati assemblati per completare l'evoluzione in legno.

Dati Storici

Solaia è un vigneto di circa 20 ettari esposto a sud-ovest tra i 350 e i 400 metri s.l.m. su un suolo roccioso calcareo con roccia di alberese e galestro, situato presso Tenuta Tignanello. La famiglia Antinori ha prodotto questo vino per la prima volta con l'annata 1978; l'uvaggio iniziale era 80% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc, che è stato ripetuto nel 1979. Nelle annate successive è stato introdotto un 20% di Sangiovese e sono state fatte alcune correzioni nel rapporto tra Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, fino ad arrivare alla composizione attuale. Solaia è prodotto soltanto nelle annate eccezionali e non è stato prodotto nel 1980, 1981, 1983, 1984 e 1992.

Note degustative

Solaia 2022 si presenta di colore rosso rubino intenso con luminosi riflessi violacei. Il bouquet olfattivo si apre con note di frutta scura: ribes nero, mirtilli, susina, fichi si intrecciano a cenni floreali di viola mammola. Dolci richiami di zucchero a velo e gianduia si alternano a sensazioni speziate di pepe bianco, scatola da sigari e china. L'ingresso cremoso e ricco è sostenuto da una straordinaria freschezza ed energia. I tannini setosi e avvolgenti formano una trama fitta e raffinata che sostiene un finale intenso e di spiccata profondità.