



Solaia 2023

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2023

Clima

La stagione 2023 è iniziata nel Chianti Classico con un inverno mediamente freddo e asciutto, in particolare nella parte finale di marzo, favorendo un germogliamento delle viti allineato alla media storica. A partire dalla fine di aprile fino alla seconda decade di giugno il clima è stato generalmente fresco e piovoso mentre l'estate, tendenzialmente calda, asciutta e senza particolari picchi di calore, ha favorito un ottimo equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Le piogge moderate di agosto e l'andamento stagionale regolare di settembre e ottobre hanno consentito alle uve di avviare e completare al meglio il processo di maturazione. La vendemmia nel vigneto di Solaia è iniziata nei primi giorni di ottobre con il Sangiovese, è proseguita con il Cabernet Franc e terminata il 13 dello stesso mese con il Cabernet Sauvignon. Piovosità totale annua: 675,8 mm
Temperatura media 1 Aprile - 13 Ottobre: 20,2 °C Piovosità 1 Aprile - 13 Ottobre: 303,4 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, il vino è stato trasferito in barrique di secondo e terzo passaggio, dove si è svolta la fermentazione malolattica che ne ha esaltato la complessità e la piacevolezza. 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

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, Solaia 2023 si presenta al naso con note di frutti di bosco maturi, tra i quali spiccano la mora, i mirtilli, il ribes nero che si uniscono ad avvolgenti sentori di susina e fichi; completano il bouquet delicate sensazioni speziate e balsamiche di pepe e liquirizia. Al palato l'ingresso è ricco e vibrante. I tannini setosi e avvolgenti accompagnano un centro bocca energico e raffinato per poi chiudere in un finale lungo e intenso in cui emergono note di cacao amaro e caffè.