Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Solaia 2007

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2007

Clima
La stagione è iniziata con un inverno particolarmente mite e poco piovoso che ha portato ad un forte anticipo del germogliamento e di tutte le altre fasi vegetative. Successivamente i primi mesi estivi si sono presentati con temperature abbastanza alte mentre ad agosto il clima si è raffrescato consentendo un regolare sviluppo vegetativo delle piante, anche se si è arrivati al momento della vendemmia in leggero anticipo rispetto alla media delle annate precedenti. A settembre ed ottobre si sono presentate giornate calde e soleggiate con notti fresche, creando così un'escursione termica tale da garantire una qualità di uva elevata, specialmente per le uve Sangiovese. Sin dall'inizio dei processi di vinificazione si è capito infatti che la qualità dei grappoli, e di conseguenza quella dei mosti, erano di alto livello. Oltre a profumi e colori molto intensi, le varietà di uve Sangiovese e Cabernet si sono contraddistinte per la loro forte tipicità. Le ottime condizioni climatiche hanno consentito che le operazioni di vendemmia, effettuate tra metà settembre e la prima settimana di ottobre, si svolgessero in modo accurato con una scelta mirata dei grappoli.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le favorevoli condizioni climatiche del periodo della vendemmia hanno consentito di raccogliere le uve del vigneto Solaia a seconda del livello di maturazione dovuto all'esposizione solare nonché al vigore delle piante, permettendo di avere così uve di altissima qualità. Questi vantaggiosi presupposti non hanno evitato di porre la consueta cura alle cernite come alla selezione dei grappoli in vigneto, in modo da far arrivare in cantina uve perfette, condizione necessaria per l'ottenimento di vini di alto profilo qualitativo. La raccolta è stata svolta rigorosamente a mano e, come nelle annate precedenti, durante la vinificazione si è prestata molta attenzione alle fasi della fermentazione ed estrazione, effettuando le successive operazioni di delestage e rimontaggio tali da rispettare gli aromi varietali e l'elevato contenuto in colore degli acini. Per tutte le varietà (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc) le fermentazioni sono state condotte a temperature medie di 27 °C, senza mai oltrepassare i 31 °C, per preservare al massimo le sensazioni olfattive e la tipicità del frutto, molto presenti nella materia prima. I mosti hanno subito mostrato complessità e la tipicità varietale nei profumi, dimostrando un'eleganza ed un colore tali da prevedere un'annata con grandi potenzialità. Dopo la svinatura, effettuata a fermentazione alcolica terminata, i vini sono stati messi in barriques di rovere per far effettuare la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno. Durante il periodo di invecchiamento, avvenuto in legni nuovi di rovere francese e durato circa 18 mesi, i diversi lotti di vino sono stati gestiti separatamente e costantemente degustati per controllare e massimizzare il loro affinamento nel legno. Come sempre si è posta grande attenzione all'evoluzione di ogni barrique, per controllare e garantire l'eleganza e il carattere dei tannini, grazie anche ai travasi effettuati periodicamente. Infine il vino è stato assemblato ed imbottigliato in fattoria, affinando per un anno in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

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 2007 è un vino di gran complessità e di solida e corposa struttura. Al naso è fruttato ed intenso, dolce e con delle note di Cabernet maturo che conferiscono al vino una forte identità. In bocca i tannini sono soffici e vanno nel senso della dolcezza ed armonia. Le note varietali dominano e complessivamente preparano ad un finale lungo di grande persistenza.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Associazione Italiana Sommelier Guida "Duemilavini 2011"
5 Grappoli
Italia

Falstaff
"Chianti Classico e Super Tuscans": 95/100
Austria

Gambero Rosso Guida "Vini d'Italia 2011"
Tre Bicchieri
Italia

I Vini Di Veronelli 2011
Super Tre Stelle
Italia

Antonio Galloni
97/100
USA

James Suckling
97/100
USA

Wine Advocate Score
97/100
USA

Wine Spectator
94/100
USA