Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Solaia 2012

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2012

Clima
Stagione caratterizzata da un autunno mite e gradevole, con temperature nella media e poche piogge. Inverno con temperature fredde e precipitazioni adeguate nel periodo dell'anno. La primavera è iniziata con un clima piuttosto asciutto e fresco, tanto che le importanti fasi del germogliamento e soprattutto della fioritura sono decorse con un leggero ritardo rispetto alla media degli anni passati; i mesi di Aprile e Maggio, per contro, hanno garantito una buona piovosità, che è risultata fondamentale per sostenere la lunga siccità estiva che, a partire da Giugno e fino a tutto il mese di Agosto, ha condizionato lo sviluppo delle piante, sia nelle pareti fogliari che nelle dimensioni e peso dei grappoli. Le tanto attese piogge degli ultimi giorni di Agosto sono state fondamentali per riequilibrare le piante, consentendo a tutte le varietà di proseguire con regolarità i processi di maturazione. I mesi di Settembre ed Ottobre, entrambi miti e piuttosto piovosi, hanno permesso alle uve di evolvere sia nella maturazione zuccherina, che in quella aromatica e fenolica; le raccolte si sono concentrate tra il 25 Settembre ed il 10 Ottobre, richiedendo attente e precise selezioni manuali sui grappoli al momento della vendemmia in vigneto e sugli acini lungo i tavoli di cernita prima delle pigiature.

Piovosità totale annua: 952 mm
Temperatura media 1 Aprile- 31 Ottobre: 19,74 °C
Piovosità 1 Aprile – 31 Ottobre: 569,6 mm

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le condizioni climatiche del 2012 hanno richiesto un importante ed attento lavoro di selezione, sia durante la stagione vegetativa che durante la raccolta; le uve a Solaia vengono vendemmiate esclusivamente a mano e separatamente per varietà, ma anche in funzione delle tante diverse variabili legate al terroir, e quindi alle condizioni del terreno, alle differenze di altitudine delle parcelle e alle differenti espressioni legate alla maturazione. All'arrivo in cantina, le uve vengono delicatamente diraspate e gli acini, prima di essere pigiati, accuratamente selezionati al tavolo di cernita; qui la cura del dettaglio è massimo, è fondamentale che nel serbatoio di vinificazione troncoconico da 60 hl entrino solo gli acini perfetti. Durante la fermentazione e la macerazione i mosti si trasformano lentamente in vino; in un'annata come questa è necessaria estrema cura al mantenimento della freschezza e dei profumi, senza trascurare l'estrazione del colore e la gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza.; tutto questo richiede una grande sensibilità, una conoscenza delle uve e una costante cura del prodotto, che viene condotto alla svinatura solo dopo attente e giornaliere degustazioni. Una volta separate bucce e vino, si avvia la fermentazione malolattica che, in barriques, esalta la finezza e la piacevolezza del vino. Inizia quindi il processo di invecchiamento che dura all'incirca 18 mesi, in fusti nuovi di rovere francese. Durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varieta' e alle variabili viticole, si elevano in legno, per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento, che avviene in fattoria.

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, al naso dominano le note varietali con un'ottima freschezza ed una fine intensità. Solaia 2012 ha uno stile classico ed è caratterizzato in bocca da una piacevole armonia gustativa, composta da un giusto equilibrio acido-tannico e da un'eccellente godibilità del frutto per tutta la durata della degustazione. La grande personalità e la lunga presenza di retrogusto rendono il finale assolutamente complesso e persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
97/100
USA

Wine Spectator
93/100
USA

Wine Advocate
95/100
USA

Wine Enthusiast
97/100
USA

Daniele Cernilli
98/100
Italia

I vini di Veronelli
Super 3 stelle e rosso dell'anno
Italia

Antonio Galloni
94/100
USA

I vini dell'Espresso
18,5/20
Italia

Slow Wine
Grande Vino
Italia

Falstaff
95/100
Austria