Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Solaia 2015

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2015

Clima
L'andamento climatico del 2015 è stato estremamente regolare ed ha rispettato nelle stagioni il comportamento tipico del territorio del Chianti Classico. L'inverno freddo e relativamente asciutto ha preceduto una primavera caratterizzata da un clima umido nei mesi di marzo ed aprile ed asciutto in quelli di maggio e giugno; in questo periodo le temperature sono state regolari, garantendo il perfetto sviluppo vegetativo ed un'ottima fase di fioritura ed allegagione delle uve. L'estate è stata calda, con un picco nel mese di luglio, con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno garantito l'accrescimento dei grappoli senza particolari condizioni di stress. Il mese di agosto, anch'esso caldo, è stato caratterizzato da alcune precipitazioni che hanno favorito l'ottimale avvio della maturazione. La raccolta è avvenuta tra fine settembre ed inizio ottobre. La vendemmia del Cabernet Franc si è svolta dal 28 al 30 settembre, è proseguita con il Sangiovese dal 29 settembre al 3 ottobre per poi concludersi con il Cabernet Sauvignon dal 4 al 10 ottobre.

Piovosità totale annua: 646,8 mm
Temperatura media: 1 aprile – 12 ottobre: 20,27 °C
Piovosità: 1 aprile – 12 ottobre: 291,2 mm

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La vendemmia 2015, regolare nel suo decorso, sarà ricordata per la raccolta di uve completamente sane e mature, grazie a condizioni climatiche molto favorevoli durante tutta la stagione. Nonostante questo, l'attenzione è stata molto elevata, sia in vigneto che durante le operazioni vendemmiali e di vinificazione. All'arrivo in cantina, le uve sono state delicatamente diraspate e gli acini, prima di essere pigiati, accuratamente selezionati al tavolo di cernita; qui la cura del dettaglio ha garantito che nei serbatoi di vinificazione troncoconici da 60 hl entrassero solo gli acini perfetti. Durante la fermentazione e la macerazione i mosti si trasformano lentamente in vino; in questa fase è necessaria l'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. Una volta separate bucce e vino, è stata avviata la fermentazione malolattica che, in barriques, ha esaltato la finezza e la piacevolezza del vino. Il processo di affinamento avviene in fusti nuovi di rovere francese per circa 18 mesi. Durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà e alle variabili viticole, si elevano in legno, per poi unirsi pochi mesi prima dell'imbottigliamento.

Note dell'enologo

La vendemmia 2015 è da ritenersi una delle migliori di sempre per il suo andamento climatico ideale in tutte le stagioni, culminato con il periodo della raccolta che ha permesso alle uve di maturare in maniera perfetta. L'estrema attenzione durante la vinificazione ed un'accurata scelta dei legni per la maturazione ha garantito l'ottenimento di un vino dall'indiscusso potenziale, con un ottimo equilibrio ed una grande personalità.

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 2015 si presenta di un colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Ottima l'espressione e la complessità aromatica: al naso spiccano intense note di confettura di prugna e di frutta scura matura come mora, mirtillo e ribes nero. Perfettamente integrati gli evidenti aromi di cioccolato e liquirizia che lasciano spazio sul finale ad una sensazione di menta capace di donare al bouquet una gradevole freschezza. Al palato il vino è armonioso, con un'ottima e bilanciata struttura; la rotondità e la dolcezza dei tannini lo rendono compatto, elegante, con un finale estremamente lungo ed un retrogusto speziato molto persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Advocate
100/100
USA

James Suckling
100/100
USA