



Solaia 2016

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2016

Clima

Dopo un autunno ed un inverno tendenzialmente miti e poco piovosi, la primavera del 2016 è iniziata nel Chianti Classico all'insegna del bel tempo, favorendo un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni rispetto alla media storica. A partire dal mese di maggio e durante la prima metà di giugno si sono registrate precipitazioni e temperature mediamente fresche che non hanno però influito sulle determinanti fasi di fioritura ed allegagione. L'estate fino alla fine di agosto è stata generalmente calda, asciutta e priva di picchi di calore: condizioni ottimali per mantenere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo e garantire il perfetto accrescimento delle uve. I mesi della raccolta sono stati regolari, con alcuni eventi piovosi alternati a lunghi periodi di sole e ventilazione, che hanno consentito un processo di maturazione ideale per le tre varietà presenti nel vigneto Solaia. La vendemmia del Sangiovese si è svolta a partire dall'ultima settimana di settembre, il Cabernet Franc è stato raccolto tra il 28 settembre ed il 1° ottobre mentre il Cabernet Sauvignon dal 3 al 12 ottobre.

Piovosità totale annua: 1030,1 mm

Temperatura media: 1 aprile – 13 ottobre: 19,33 °C

Piovosità: 1 aprile – 13 ottobre: 417,5 mm

Vinificazione

La vendemmia 2016, regolare nel suo decorso, sarà ricordata per la raccolta di uve sane e ben mature, favorita da condizioni climatiche ottime durante tutta la stagione, in particolar modo nel periodo vendemmiale. L'attenzione è stata comunque elevata, sia in vigneto durante la raccolta sia in cantina, dove le uve sono state delicatamente diraspate e gli acini, prima di essere pigiati, accuratamente selezionati al tavolo di cernita. È fondamentale che nei serbatoi di vinificazione troncoconici da 60 Hl giungano 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 per mantenere la freschezza ed i profumi delle uve, senza trascurare l'estrazione del colore e la gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza. Una volta separate bucce e vino, si avvia la fermentazione malolattica che, in barrique, esalta la complessità e la piacevolezza del vino. Il processo di affinamento avviene in fusti nuovi di rovere francese per circa 18 mesi. Dopo un primo periodo di affinamento in lotti separati, questi vengono assemblati per completare l'evoluzione in legno.

Note dell'enologo

Una vendemmia di straordinario valore, caratterizzata da un andamento climatico più fresco e con leggere piogge rispetto all'annata 2015. Una stagione in cui l'equilibrio di una terra si riflette nel vino. Un'espressione armoniosa di Solaia dalle molteplici sfumature. Un vino leggermente più timido, introverso, per certi aspetti anche più affascinante, se comparato con l'annata precedente, ma capace di raccontarsi adesso come negli anni avvenire.

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 molto intenso, Solaia 2016 si distingue al naso per la sua intensità e ricchezza aromatica; le note di frutta secca matura, in particolare mora e mirtillo, si uniscono a sensazioni balsamiche di erbe aromatiche e menta; dolci sentori di cacao e zucchero filato si alternano a note speziate di pepe bianco conferendo al bouquet freschezza e complessità. Al palato è ricco ed avvolgente con tannini morbidi e setosi capaci di trasmettere eleganza, carattere ed un'ottima espressione del frutto. Il finale vibrante, lungo e molto persistente, lascia intravedere un notevole potenziale di invecchiamento.



Premi all'Annata

Wine Advocate
100/100
USA

James Suckling
100/100
USA

Galloni
99/100
USA

Wine Spectator
98/100
USA

Gambero Rosso
Tre Bicchieri
IT