Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Solaia 2021

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2021

Clima
Il millesimo 2021 nel Chianti Classico sarà ricordato per la stagione lunga e paziente: un'annata capace di donare potenza e grazia. L'inverno è stato non troppo freddo e caratterizzato da piogge fino alla fine del mese di marzo. L'avvio della primavera ha favorito un germogliamento anticipato delle viti che hanno però successivamente rallentato il loro ciclo vegetativo per effetto del clima generalmente fresco e asciutto di aprile. Maggio e giugno sono stati regolari, non troppo caldi e con alcune piogge che hanno garantito un'ottima fioritura e allegagione su tutte le varietà presenti nel vigneto di Solaia. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, soprattutto in agosto, mese caratterizzato nel finale da alcune piogge che hanno consentito alle piante di avviare al meglio il processo di maturazione. Settembre e ottobre sono stati ideali: soleggiati, non troppo caldi, ventilati e caratterizzati da notti fresche, permettendo alle uve di maturare lentamente. Nell'insieme la 2021 è da considerarsi tra le migliori annate di sempre. Le operazioni di raccolta, in leggero ritardo rispetto alla media, sono iniziate negli ultimi giorni di settembre per Cabernet Franc e Sangiovese e si sono concluse il 21 ottobre con il Cabernet Sauvignon. Piovosità totale annua: 707,8 mm Temperatura media 1 Aprile - 21 Ottobre: 19,2 °C Piovosità 1 Aprile - 21 Ottobre: 251,6 mm

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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. É 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 è stata avviata la fermentazione malolattica che, in barrique, ha esaltato la complessità e la piacevolezza del vino. Il processo di affinamento è avvenuto in fusti nuovi di rovere francese per circa 16 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 2021 colpisce al naso per la sua complessità: intense note di piccoli frutti neri maturi, come ribes nero, mora e susina viola, si uniscono a fresche sensazioni di menta, mirto e piccanti sfumature di pepe bianco. Perfettamente integrati i dolci aromi di zucchero a velo, polvere di cacao e liquirizia. Al palato l'ingresso è ricco, suadente, vibrante e caratterizzato da un'ottima ed equilibrata struttura: tannini setosi accompagnano un finale lungo e caratterizzato da un retrogusto molto persistente, con richiami di cioccolato fondente.