Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione è stata caratterizzata da un autunno ed un inverno non molto freddi e con poche precipitazioni, condizioni che hanno favorito un germogliamento leggermente anticipato rispetto alle annate precedenti. La stagione primaverile e quindi vegetativa, ha visto l'instaurarsi di condizioni metereologiche difficili, con piogge frequenti fino alla fine del mese di maggio; questo ha provocato un rallentamento della crescita delle piante senza però compromettere la loro sanità. I mesi di giugno e luglio, per contro, sono stati molto caldi e solo in agosto si sono avute alcune piogge che hanno aiutato le piante a svolgere regolarmente il loro processo vegeto-produttivo. I mesi di settembre ed ottobre sono stati molto favorevoli per le operazioni di vendemmia, grazie anche alle escursioni termiche tra giorno e notte che hanno permesso condizioni ottimali per la qualità delle uve. Il Sangiovese è stato raccolto nell'ultima decade del mese di settembre mentre il Cabernet è stato vendemmiato fino alla metà del mese di ottobre; sin dall'inizio della vinificazione, si sono potuti apprezzare mosti con note gustative e colori molto interessanti che hanno fatto presagire un'annata di ottimo livello.

Vinificazione

Le favorevoli condizioni climatiche del periodo vendemmiale hanno consentito operazioni di raccolta mirate nel vigneto di Solaia, in funzione dell'ottimale stato di maturazione delle uve e delle diverse condizioni di esposizione e vigore delle diverse parcelle del vigneto; alla luce di questo, ogni parcella è stata raccolta separatamente a mano ed in cassette e vinificata in serbatoi troncoconici da 60 hl. Una volta arrivate in cantina, le uve sono state delicatamente diraspate e gli acini sono stati accuratamente cerniti a mano con l'obiettivo di portare in serbatoio la massima qualità. Durante la vinificazione si è prestata molta cura alle fasi fermentativa ed estrattiva, effettuando soffici follature e delestage nel rispetto degli aromi varietali e dell'elevato contenuto in colore degli acini; grazie alla particolare forma troncoconica dei vinificatori, si è potuta esaltare l'estrazione di tannini eleganti e dolci per tutte e tre le varietà, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, le fermentazioni sono state condotte con temperature medie di 27°, senza mai oltrepassare i 31°, in modo da preservare al massimo sensazioni olfattive e tipicità del frutto molto presenti nelle uve. I mosti hanno sin da subito manifestato grande potenzialità in colore, struttura e tipicità varietale e dopo la svinatura, avvenuta a seguito di una macerazione variabile tra le tre e le quattro settimane, i vini sono stati immessi in barriques di rovere non nuove, con l′intento, riuscito, di far avvenire 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 affinati separatamente e la costante degustazione ha consentito di valutare e massimizzare l'elevazione in barriques, con l'obiettivo di esaltare, oltre alla struttura, eleganza e dolcezza del tannino. Il vino è stato infine assemblato ed imbottigliato in fattoria e affinato 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.

www.antinori.it

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il vino si presenta con una elevata intensità di colore, che già al primo impatto lo rende ricco e importante. Al naso è fitto, complesso e denso di sensazioni aromatiche varietali e fruttate che comprendono le note di ciliegia, amarena, frutti rossi maturi fino a sfociare in un finale di liquirizia, caffè e tostato dolce. In bocca i tannini sono soffici e ben equilibrati. Il vino è sapido, minerale ma morbido; sulla parte finale della degustazione richiama note dolci di cacao, vaniglia e frutti rossi e neri. Intenso e persistente.

Premi all'Annata

I Vini Di Veronelli 2012 Super Tre Stelle Italia **Associazione Italiana Sommelier Guida "Duemilavini 2012"** 5 Grappoli Italia **Annuario Luca Maroni** 92/100 Italia **Wine Spectator** 92/100 USA **Wine Enthusiast** 97/100 USA **Wine Advocate** 93/100 USA **Antonio Galloni** 92/100 USA **James Suckling** 96/100 USA **D'Agata & Comparini** 92/100 USA **Falstaff** 92/100 Austria