Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inverno 2010 nella zona del Chianti Classico è stato caratterizzato da intense precipitazioni, basse temperature e nevicate periodiche che hanno portato ad un ottimo riposo vegetativo e un ritardo nel germogliamento. Piogge regolari sono continuate anche durante la primavera, accompagnate da temperature inferiori alla media che hanno provocato un ritardo nella crescita e sviluppo della vite. La vera estate è iniziata soltanto nel mese di luglio; le alte temperature e il clima assolutamente asciutto, hanno contribuito ad un ottimo recupero del ciclo vegetativo. Le temperature più basse di fine luglio e agosto hanno nuovamente rallentato la maturazione e il processo di invaiatura imponendo un attento lavoro di selezione delle uve, mirato a contenere la produzione per pianta e soprattutto la sanità dei grappoli.

Vinificazione

La raccolta è iniziata a fine settembre in condizioni generalmente calde e soleggiate con piogge a tratti seguite da forti venti del nord che hanno asciugato le uve. L'alternanza di notti fresche e giornate calde è stata un ulteriore contributo per la qualità del raccolto. La vendemmia è iniziata con il Cabernet Franc a fine settembre, è continuata con il Sangiovese nei primi di ottobre, e si è conclusa con il Cabernet Sauvignon a metà ottobre. La sanità dei grappoli, la ricchezza di colore e aroma, e l'eccellente carattere varietale sono stati segni di uve di alto livello grazie anche ad una lunga stagione vegetativa. All'arrivo in cantina, i grappoli sono stati delicatamente diraspati e gli acini, prima di essere pigiati, accuratamente selezionati al tavolo di cernita; qui la cura del dettaglio è stata ai massimi livelli, gli acini non completamente maturi, una rarità per questa annata, sono stati scartati e solo quelli perfetti sono stati immessi nel serbatoio di vinificazione. Durante la fermentazione e la macerazione, nei serbatoi troncoconici da 60 hl, il mosto si è trasformato lentamente in vino, con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore, alla gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza; tutto questo ha richiesto grande sensibilità, conoscenza delle uve e costante cura del prodotto, che è stato condotto alla svinatura solo dopo attente e giornaliere degustazioni. Una volta separate le bucce dal vino, si è avviata la fermentazione malolattica che, in barriques, ha esaltato la finezza e piacevolezza del vino. E' iniziato quindi il processo di maturazione in fusti di rovere francese per circa 18 mesi; durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà e alle altre variabili viticole, si sono elevati in legno, per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento, effettuato 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Di colore rosso rubino molto intenso, al naso il vino è di grande impatto, con buona espressione delle varietà e note fragranti, intense e dolci di frutta rossa e spezia. L'annata fresca e lunga rende in bocca grande maturità al vino, esaltandone l'ampiezza, la struttura e la sofficità dei tannini, pur mantenendo eleganza ed equilibrio. Il finale ha grande persistenza, con evidenti richiami alle note speziate percepite al naso.

Premi all'Annata

Wine Advocate 97/100 USA **James Suckling** 98/100 USA **Guida Bibenda 2014** 5 Grappoli Italia **Guida Oro I Vini di Veronelli 2014** Super Tre Stelle Italia **Wine Spectator** 93/100 USA **Wine Enthusiast** 97/100 USA **Antonio Galloni** 98 /100 USA **Falstaff** 95/100 Austria **Int Wine Cellar** 93/100 USA