Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

# Clima

Dopo un fine anno freddo e nevoso, il 2011 è iniziato con un clima piuttosto asciutto e con un inizio di primavera assolutamente mite. Il caldo dei primi giorni di Aprile ha anticipato il germogliamento delle viti di circa 10 giorni rispetto alla media storica. Maggio e Giugno sono stati molto favorevoli, con poche piogge e temperature miti e il fresco di luglio ha permesso di riallineare le fasi fenologiche delle piante. A partire dalla prima decade di Agosto le temperature sono aumentate fino ad oltre metà Settembre. Fino agli ultimi giorni del mese di Settembre le uve Sangiovese, a causa delle elevate temperature, hanno lentamente condotto il loro processo di maturazione, fino a che a partire dalla ultima decade di Settembre le condizioni climatiche sono mutate: le temperature notturne sono calate e l'escursione termica ha consentito alle uve di evolvere, tanto che le raccolte sono iniziate il 27 Settembre e sono state ultimate nella prima decade di Ottobre. Il Cabernet Franc ha avuto un'ottima evoluzione, le uve sono maturate regolarmente e sono state portate in cantina tra il 20 e il 26 Settembre. Le vendemmie del Cabernet Sauvignon si sono concentrate invece nei primi dieci giorni di Ottobre, iniziando dalle parcelle più precoci e terminando nelle zone di maggiore altitudine.

## Vinificazione

Durante la fermentazione e la macerazione, nei serbatoi troncoconici da 60 hl, i mosti si sono trasformati lentamente in vino; una volta separate bucce e vino, si è avviata la fermentazione malolattica che, in barriques, ha esaltato la finezza e la piacevolezza del vino. E' iniziato quindi il processo di invecchiamento che, nel caso del Solaia 2011, è durato circa 14 mesi, in fusti nuovi di rovere francese. Durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà e alle coltivazioni specifiche, si sono elevati in legno, per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento.

## 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 intenso, a tratti impenetrabile. Al naso si percepiscono le intense note calde che rispecchiano l'andamento stagionale, pur mantenendo una delicata freschezza. Al palato la frutta rossa matura e la spezia, accompagnate a note floreali e profonde, definiscono la sua struttura complessa. Al palato è suadente, ricco, avvolgente e dolce grazie alla presenza di tannini pronti, spessi e soffici. L'equilibrio acidico contribuisce ad un'ottima espressione nel sapore e ad una persistenza gustativa lunga ed estremamente piacevole.

## Premi all'Annata

**I Vini Di Veronelli 2015** Super Tre Stelle Italia **Bibenda 2015** 5 Grappoli Italia **Annuario L. Maroni** 93/100 Italia **Wine Advocate** 91/100 USA **Antonio Galloni** 96/100 USA **James Suckling** 96/100 USA **Daniele Cernilli** 97/100 Italia **Falstaff** 97/100 Austria **Wine Enthusiast** 94/100 USA