



no image

Clima

L'inverno del 2013 ed il precedente autunno sono stati caratterizzati da una piovosità superiore alla media, con temperature non particolarmente rigide, ad eccezione di una settimana nel mese di Febbraio, nella quale si è verificata anche un'intensa ed abbondante nevicata. La primavera è iniziata con condizioni climatiche analoghe ai periodi precedenti e questo ha determinato un leggero ritardo nel germogliamento delle viti e delle successive fasi di fioritura ed allegagione, nonostante ciò decorse regolarmente; i mesi di Maggio e Giugno sono stati freschi e piovosi con conseguente spinta vegetativa delle piante. Luglio ed Agosto sono stati mesi asciutti e caldi, senza però mai raggiungere eccessi termici; le viti hanno quindi proseguito la loro attività, recuperando parte del ritardo accumulato ad inizio stagione. Climaticamente ideali sono stati il mese di Settembre e la prima quindicina di Ottobre, ovvero il periodo delle raccolte; oltre a temperature giornaliere ancora calde, si sono manifestate rilevanti escursioni termiche giorno-notte che hanno permesso alle varietà di completare al meglio la maturazione. Le operazioni di raccolta sono iniziate nell'ultima settimana di Settembre con un generale ritardo rispetto alle annate precedenti; le ottime condizioni meteorologiche hanno esaltato la qualità del Cabernet Franc, vendemmiato tra il 28 ed il 30 Settembre, mentre il Sangiovese è stato raccolto nella prima settimana di Ottobre. Tra il 7 ed il 16 Ottobre, infine, con condizioni climatiche assolutamente ideali per la qualità dei frutti, sono arrivate in cantina le uve di Cabernet Sauvignon.

Piovosità totale annua: 1209,8 mm

Temperatura media 1 Aprile- 17 Ottobre: 18,98°C

Piovosità 1 Aprile – 17 Ottobre: 564,2 mm

Vinificazione

La vendemmia 2013 è stata caratterizzata più di ogni altra, dall'attenta e puntuale gestione del vigneto, prima con importanti defogliature e poi con attente selezioni delle uve dalla campagna, al momento della raccolta, fino al ricevimento in cantina. Queste operazioni hanno consentito la vinificazione di mosti estremamente ricchi in colore, profumati e con intense espressioni del frutto, fattori tutti che fanno presagire ad un'annata di assoluta qualità. All'arrivo in cantina, le uve vengono delicatamente diraspate e gli acini, prima di essere pigiati, accuratamente selezionati al tavolo di cernita; qui la cura del dettaglio è ai massimi livelli, è fondamentale che nei serbatoi di vinificazione troncoconici da 60 hl entrino 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 al mantenimento della freschezza e dei profumi, 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 barriques, esalta la finezza e la piacevolezza del vino. Il processo di invecchiamento avviene in fusti nuovi di rovere francese per circa 18 mesi. Durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà e alle variabili viticole, si elevano 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.



Note Degustative

Di colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, al naso Solaia 2013 è caratterizzato da note di frutta matura rossa con toni piacevolmente freschi, accompagnati da sentori balsamici, di liquerizia e menta. Piccole note di vaniglia e di fumo sul finale si amalgamano ad una spezia intensa donando grande intensità olfattiva. L'ingresso in bocca è gentile, con un'intensa corposità ma con un'impostazione tannica molto compatta. Il finale è estremamente complesso, con evidenti note di frutta nera e cioccolato e con un'ottima sapidità.

Premi all'Annata

James Suckling 97/100 USA **Daniele Cernilli** 97/100 Italia **Antonio Galloni** 94+/100 USA **Wine Advocate** 97+/100 USA