Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione invernale dell'annata 2014 è stata caratterizzata da un clima mite con temperature lievemente più alte rispetto alla media. Questo ha portato ad un anticipo del germogliamento di tutte le varietà, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. La stagione primaverile ha presentato condizioni climatiche miti ed asciutte che hanno consentito una buona fioritura e allegagione delle piante. L'estate, lievemente instabile con piogge più frequenti rispetto alla norma, ha rallentato i processi di invaiatura e maturazione, riequilibrandosi in parte nelle prime settimane di Settembre, grazie a giornate calde e soleggiate. La raccolta è avvenuta tra la seconda metà di Settembre e inizio Ottobre. Il Cabernet Franc è stato vendemmiato tra il 22 ed il 30 Settembre, il Sangiovese dal 3 Ottobre al 7 Ottobre, il Cabernet Sauvignon dal 9 Ottobre al 12 Ottobre.

Piovosità totale annua: mm 1057,2
Temperatura media 1 Aprile- 12 Ottobre: 18,92 °C
Piovosità 1 Aprile – 12 Ottobre: 387 mm

Vinificazione

La vendemmia 2014 ha avuto nella gestione del vigneto e nella selezione delle uve gli aspetti più importanti per il raggiungimento della qualità del Solaia. Gli interventi di defogliatura e diradamento nel vigneto uniti all'accurata raccolta manuale hanno garantito la vinificazione di uve con ottimo potenziale e grande identità varietale. 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.

Note dell'enologo
L'annata 2014 sarà sicuramente ricordata per il suo andamento climatico un po' bizzarro, soprattutto nel periodo estivo; nonostante ciò il risultato finale dei vini ci permette di essere soddisfatti e fieri del grande lavoro fatto sia in vigneto che in cantina. Il colore, i profumi e la franchezza non mancano, siamo certamente davanti ad un'annata più contenuta, forse un po' meno potente, ma sicuramente di grande identità e tipicità oltre che di indiscussa longevità.

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

Dal colore rosso rubino molto intenso, presenta un profumo di ricca concentrazione di frutti rossi e neri; amarena, ciliegia, lampone, ribes nero, mirtillo e sottobosco che uniti alle note aromatiche di vaniglia, pepe nero e liquirizia vanno a comporre un bouquet decisamente ampio e complesso. Al palato è estremamente elegante ed equilibrato, dall′ approccio fresco e di grande carattere, ben integrato da una morbida e compatta impostazione tannica. Il finale, caratterizzato da note di frutta e spezia, è di grande eleganza e persistenza.

Premi all'Annata

Wine Advocate 95/100 USA **James Suckling** 95/100 USA