



no image

Clima

Il 2020 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno mite e asciutto e, solo nella parte finale del mese di marzo, è stato contraddistinto da un breve periodo freddo; queste condizioni climatiche hanno favorito un anticipo del germogliamento della vite. La primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca ha preceduto un'estate calda, priva di eccessi termici, e caratterizzata da alcuni eventi piovosi che hanno consentito ai grappoli un accrescimento ottimale. Il mese di settembre, durante il quale hanno preso inizio le operazioni di raccolta, è stato contraddistinto soprattutto nella sua parte finale da leggere piogge che hanno favorito il completamento graduale della maturazione. Le uve sono state vendemmiate a partire dalla fine del mese di settembre, iniziando con il Cabernet Franc e il Sangiovese, fino alla raccolta del Cabernet Sauvignon completata il 10 Ottobre. Piovosità totale annua: **875 mm** Temperatura media 1 Aprile - 10 Ottobre: **19,7 °C** Piovosità 1 Aprile – 10 Ottobre: **433,4 mm**

Vinificazione

L'attenzione è stata elevata, sia in vigneto durante la raccolta sia in cantina, dove le uve sono state diraspate e gli acini, prima di essere delicatamente pigiati, accuratamente selezionati al tavolo di cernita per essere poi trasferiti per gravità nei serbatoi. È fondamentale infatti che nei serbatoi di vinificazione troncoconici da 60 Hl giungano solo gli acini perfetti. Durante la fermentazione e la macerazione è stata prestata massima attenzione nel mantenere il corretto equilibrio tra il frutto e la qualità del tannino in modo da donare al vino dolcezza e fragranza oltre che identità e carattere. Immediatamente dopo la svinatura è stata avviata la fermentazione malolattica che, in barrique, ha esaltato la complessità e la piacevolezza del vino. Il processo di affinamento è avvenuto in fusti nuovi di rovere francese per circa 18 mesi. Dopo un primo periodo di affinamento in lotti separati, questi sono stati assemblati per completare l'evoluzione in legno.

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

Solaia 2020 si presenta di colore rosso rubino. Al naso colpisce per la sua intensità e complessità: note di frutti di bosco in particolare mirtillo, lampone e ribes si alternano a dolci sentori di susina, ciliegia nera e a fresche sensazioni di menta, mirto, liquirizia e floreali sfumature di lavanda; completano il ricco bouquet dolci e ben integrate note di polvere di cacao e frutta secca alternate a sentori speziati di chiodi di garofano e piacevoli sensazioni di pepe rosa. Al palato l'ingresso è ricco e avvolgente, per poi distendersi in modo raffinato, con tannini setosi che sostengono un finale lungo e persistente. Nel retrogusto ritornano le note mentolate, di liquirizia e cioccolata, percepite al naso.