



## SOLAIA

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2020

### Uvaggio

70% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 15% Cabernet Franc

### 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.

Piuvosità totale annua: **875 mm**

Temperatura media 1 Aprile - 10 Ottobre: **19,7 °C**

Piuvosità 1 Aprile - 10 Ottobre: **433,4 mm**

### Vinificazione e affinamento

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.

### Note dell'enologo

“Una stagione ideale, senza eccessi, che ci ha restituito uve equilibrate, ben mature e capaci di rappresentare il terroir di Solaia. Un vino di grande carattere, avvolgente e complesso, ricco ed elegante, con grande potenziale di invecchiamento ma allo stesso tempo d'immediata prontezza ed espressione gustativa.”

### 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.

### **Gradazione alcolica**

14,5% Vol.

### **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.