



Classificazione

Toscana IGT

Annata

2017

Uvaggio

72% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 8% Cabernet Franc

Clima

La 2017 sarà ricordata come un'annata inconsueta nel suo decorso. L'inverno, caratterizzato solo nel mese di gennaio da un clima tendenzialmente freddo, è proseguito con temperature miti favorendo l'anticipo del germogliamento della vite. L'improvviso abbassamento delle temperature avvenuto a fine aprile ha generato un lieve calo della produzione. A partire da maggio fino a tutto agosto l'area del Chianti Classico è stata interessata da un clima generalmente caldo e asciutto, con temperature giornaliere spesso superiori ai 30 °C. Le precipitazioni del mese di settembre hanno riequilibrato in parte lo stress estivo, consentendo di raggiungere una buona maturazione delle uve. La vendemmia è avvenuta dal 20 settembre al 6 ottobre.

Piuvosità totale annua: **724,6 mm**

Temperatura media: 1 aprile – 6 ottobre: **20,4 °C**

Piuvosità: 1 aprile – 6 ottobre: **299,6 mm**

Vendemmia e vinificazione

L'attenzione è stata molto 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 che nei serbatoi di vinificazione troncoconici da 60 Hl giungano solo gli acini perfetti. Durante la fermentazione e la macerazione, tenendo conto anche della particolarità dell'annata, l'attenzione a mantenere un equilibrio corretto tra il frutto e la qualità del tannino, orientata alla dolcezza e alla fragranza, è stata determinante. Una volta separate bucce e vino, si avvia la fermentazione malolattica che, in barrique, esalta la complessità e la piacevolezza del vino. Il processo di affinamento avviene in fusti nuovi di rovere francese per circa 18 mesi. Dopo un primo periodo di affinamento in lotti separati, questi vengono assemblati per completare l'evoluzione in legno.

Note dell'enologo

La 2017 sarà ricordata come un'annata inconsueta nel suo decorso, contraddistinta da una bassa produzione e da un clima generalmente asciutto. È in vendemmie come questa che l'esperienza e la conoscenza del vigneto giocano un ruolo ancora più fondamentale.

Se la 2016 è timida e introversa, Solaia 2017 si racconta fin da subito attraverso il proprio carattere estroverso. Ricco, intenso e avvolgente, mantiene l'eleganza e l'equilibrio che da sempre caratterizzano lo stile del vino.

Grado alcolico

14%

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 2017 si presenta di colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso colpisce per le intense note di frutta scura matura, con sensazioni di mora e ribes nero che si alternano a sentori balsamici di menta fresca e mirto; completano il bouquet raffinati aromi speziati di pepe bianco e tostati di cannella e polvere di cacao. Al palato è ricco e avvolgente; i tannini morbidi, vellutati e vibranti, conferiscono lunghezza al finale e persistenza nel retrogusto, dove ritornano le note tostate percepite al naso.