



## **SOLAIA**

### **Classificazione**

Toscana IGT

### **Annata**

2022

### **Uvaggio**

80% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese, 10% Cabernet Franc

### **Clima**

Il millesimo 2022 nel Chianti Classico è stato caratterizzato da un andamento climatico asciutto e tendenzialmente caldo sino alla metà di agosto, con i mesi di giugno e luglio, in particolare, contraddistinti da temperature al di sopra dei dati storici del territorio; in questo contesto le piante sono comunque riuscite ad auto-regolarsi, garantendo germogliamento e fioritura uniformi e affrontando i mesi più caldi al meglio, presentandosi all'invasatura in uno stato vegeto-produttivo ideale. Le piogge e il conseguente calo delle temperature di metà agosto hanno favorito rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, così da permettere al processo di maturazione di iniziare al meglio. Le ottime condizioni climatiche di inizio autunno hanno garantito una vendemmia di elevata qualità. La raccolta è avvenuta il 23 settembre per il Cabernet Franc, è continuata il 26 e 27 del mese per il Sangiovese e si è conclusa il 5 ottobre con il Cabernet Sauvignon.

Piuvosità totale annua: **693,2 mm**

Temperatura media 1 Aprile - 5 Ottobre: **21 °C**

Piuvosità 1 Aprile - 5 Ottobre: **373,9 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 15 mesi. Dopo un primo periodo di affinamento in lotti separati, questi sono stati assemblati per completare l'evoluzione in legno.



### **Note dell'enologo**

“Un’annata a due facce: generalmente calda e asciutta fino a metà agosto, fresca e un po’ più piovosa nel finale. Ne risulta un Solaia equilibrato, elegante, fresco ma anche ben maturo e in un certo senso attraente. Un vino che mostra la grande identità di questo vigneto, un’espressione caratterizzata da un’ottima disponibilità di beva ma anche da uno straordinario potenziale di affinamento.”

### **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**

13,5% Vol.

### **Note degustative**

Solaia 2022 si presenta di colore rosso rubino intenso con luminosi riflessi violacei. Il bouquet olfattivo si apre con note di frutta scura: ribes nero, mirtilli, susina, fichi si intrecciano a cenni floreali di viola mammola. Dolci richiami di zucchero a velo e gianduia si alternano a sensazioni speziate di pepe bianco, scatola da sigari e china.

L’ingresso cremoso e ricco è sostenuto da una straordinaria freschezza ed energia. I tannini setosi e avvolgenti formano una trama fitta e raffinata che sostiene un finale intenso e di spiccata profondità.