



SOLAIA

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2019

Uvaggio

75% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 10% Cabernet Franc

Clima

La stagione 2019 nel Chianti Classico è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno piuttosto freddo e con scarse precipitazioni e un inizio di primavera fresco e piovoso, soprattutto nei mesi di aprile e maggio. L'estate è stata calda, senza eccessi termici, e caratterizzata da precipitazioni leggermente superiori alla media che hanno consentito la corretta crescita delle piante sia della vegetazione che dei grappoli. A partire dalla fine di agosto e durante i mesi di settembre e ottobre, il clima ottimale ha consentito la perfetta maturazione delle tre varietà coltivate nel vigneto di Solaia. 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 14 ottobre.

Piovosità totale annua: **1005,8 mm**

Temperatura media 1 Aprile – 14 Ottobre: **19,7 °C**

Piovosità 1 Aprile – 16 Ottobre: **452 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.

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 dell'enologo

“Una stagione, la 2019, decisamente diversa rispetto alle due precedenti, per il suo andamento climatico più fresco, caratterizzato da qualche precipitazione in più e una maturazione delle uve più lenta. Un'annata di grande carattere e dall'elevato potenziale di affinamento. Solaia 2019 è un vino probabilmente meno potente se confrontato con altre vendemmie ma capace di esprimere grazia, finezza, eleganza nel tempo.”

Gradazione alcolica

14,0% Vol.

Note degustative

Solaia 2019 si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso si distingue per la sua complessità e finezza aromatica: note di piccoli frutti rossi, in particolare lampone e mora di gelso, si alternano a dolci sentori di albicocca matura e arancia rossa uniti a leggere sfumature floreali di rosa; perfettamente integrati gli evidenti aromi di chicco di caffè, cioccolata e liquirizia, accompagnate da fresche sensazioni di menta e pepe bianco, capaci di donare al ricco bouquet una piacevole e delicata nota piccante. Al palato è avvolgente, armonico, con un'ottima ed equilibrata struttura; i tannini dolci e vibranti lo rendono compatto, suadente e con un finale straordinariamente lungo. Molto persistente il retrogusto, dove si ritrovano le note tostate e speziate percepite al naso.