

no image

Klima

Das Jahr 2017 wird als ungewöhnlich in seinem Verlauf in Erinnerung bleiben. Auf den Winter, nur im Januar geprägt von tendenziell kaltem Wetter, folgten milde Temperaturen, die ein früheres Austreiben der Reben begünstigten. Ein plötzlicher Temperaturrückgang Ende April führte zu einer leicht verringerten Produktion. Ab Mai bis über den gesamten August herrschte im gesamten Gebiet des Chianti Classico allgemein warmes und trockenes Klima mit Tagestemperaturen, die häufig über 30° C lagen. Regenfälle im September glichen den sommerlichen Stress zum Teil wieder aus und ermöglichten das Erreichen einer guten Beerenreife. Die Lese erfolgte vom 20. September bis zum 6. Oktober. Niederschlagsmenge im Gesamtjahr: **724,6 mm**
Durchschnittstemperatur 1. April – 6. Oktober: **20,4 °C** Niederschlagsmenge 1. April – 6. Oktober: **299,6 mm**

Weinbereitung

Die Arbeiten wurden mit großer Sorgfalt durchgeführt, sowohl bei der Lese als auch in der Kellerei, wo die Trauben entrappt und die Beeren vor dem behutsamen Zerdrücken auf dem Sortiertisch akkurat selektiert wurden, um dann unter Nutzung der Schwerkraft in die Behälter transportiert zu werden. Es ist von fundamentaler Bedeutung, dass in die Vinifizierungsbehälter in Kegelstumpfform von 60 hl Fassungsvermögen nur perfektes Lesegut gelangt. Während der Gärung und Mazeration ist auch unter Berücksichtigung der Besonderheiten des Jahrgangs äußerste Aufmerksamkeit entscheidend, um das richtige Gleichgewicht von Frucht und Qualität der Tannine, ausgerichtet an Süße und Duft, zu bewahren. Nach der Trennung des Weins von den Schalen setzte die malolaktische Gärung in Barriques ein und entfaltete die Komplexität und angenehme Trinkbarkeit des Weins. Danach begann der Ausbauprozess von etwa 18 Monaten in neuen Fässern aus französischer Eiche. Nach einer ersten Phase in separaten Partien wurden diese assembliert, um den Ausbau in Holz abzuschließen.

Geschichte

Solaia ist ein Weinberg bei der Tenuta Tignanello von circa 20 Hektar in Südwest-Ausrichtung mit Quoten zwischen 350 m und 400 m. Die Böden sind felsig und kalkhaltig mit Alberese-Gestein und Galestro. Die Familie Antinori produzierte diesen Wein erstmals mit dem Jahrgang 1978. Die erste Cuvée setzte sich aus 80% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc zusammen, und dabei blieb es auch im Jahrgang 1979. In den folgenden Jahrgängen wurde ein Anteil von 20% Sangiovese hinzugefügt und es wurden Korrekturen am Verhältnis von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vorgenommen, bis man zur aktuellen Komposition fand. Solaia wird nur in sehr guten Jahrgängen erzeugt und wurde 1980, 1981, 1983, 1984 und 1992 nicht produziert.



Verkostungsnotizen

Solaia 2017 präsentiert sich in intensivem tiefem Rubinrot. An der Nase bestechen die intensiven Noten von reifer dunkler Frucht mit Anklängen an Brombeeren und schwarze Johannisbeeren im Wechsel mit Balsamnoten von frischer Minze und Myrte. Vervollständigt wird das Bouquet von raffinierten Gewürzaromen von weißem Pfeffer und Toastnoten von Zimt und Kakaopulver. Am Gaumen ist der Wein reich und umhüllend; die weichen, samtigen und vibrierenden Tannine verleihen dem Finale Länge und dem Nachgeschmack, in dem die an der Nase wahrgenommenen Toastnoten wiederkehren, Persistenz.

Awards

James Suckling 97/100 USA