



Solaia 2009

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2009

Clima

L'autunno e inverno 2009 nel territorio del Chianti Classico sono stati caratterizzati da un clima freddo e piovoso. Le precipitazioni dei mesi invernali hanno garantito al terreno una buona scorta idrica per la primavera che si è presentata mite e senza bruschi abbassamenti delle temperature, consentendo un germogliamento regolare delle viti. L'estate ha avuto inizio con un giugno e luglio piuttosto piovosi, situazione eccezionale in questa zona. La vegetazione delle piante è stata lunga, ma i piccoli grappoli si sono ben formati e accresciuti grazie anche al successivo mese di agosto e la prima decade di settembre caldi e siccitosi. Le uve del vigneto di Solaia sono giunte a completa maturazione nei mesi di settembre e ottobre che hanno avuto condizioni climatiche ideali; le giornate soleggiate e calde unite alle forti escursioni termiche tra giorno e notte hanno consentito un'ottima ma lenta evoluzione degli acini richiedendo alle uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon più giorni per affinare la maturazione. Le raccolte sono state concentrate nei primi venti giorni di ottobre. La qualità delle uve raccolte e portate in cantina è stata di grande livello, sia sotto l'aspetto sanitario che qualitativo, tanto da far presagire un'annata di grande spessore.

Piovosità totale annua: 739 mm

Piovosità 1 Aprile – 31 ottobre: 293 mm

Temperatura media 1 Aprile – 31 Ottobre: 21,7 °C



Vinificazione

Le favorevoli condizioni climatiche hanno permesso alle uve di maturare in modo uniforme e regolare tanto da garantire una vendemmia mirata ad esaltare i dettagli e le sfumature di ogni parcella del vigneto di Solaia. Le uve, dopo essere state assaggiate e valutate, tenendo conto della loro evoluzione, della quantità di colore nella buccia e della maturità dei vinaccioli, sono state accuratamente vendemmiate a mano, separando le raccolte delle parcelle in base a tutte le variabili agronomiche e tecnologiche. All'arrivo in cantina, le uve sono state delicatamente diraspede e gli acini, accuratamente selezionati al tavolo di cernita prima di essere pigiati; qui la cura del dettaglio è stata ai massimi livelli e gli acini non completamente maturi sono stati eliminati in modo che nel serbatoio di vinificazione entrassero solo quelli perfettamente maturi. Durante la fermentazione e la macerazione, nei serbatoi troncoconici, i mosti si sono trasformati lentamente in vino, consentendo alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore e dei tannini di esprimersi al massimo. Tutto questo richiede una grande sensibilità, una conoscenza delle uve e una costante cura del prodotto che è stato condotto alla svinatura solo dopo attente e giornaliere degustazioni. Una volta separate le bucce dal vino, si è avviata la fermentazione malolattica in barriques che ha esaltato la finezza e la piacevolezza del vino. È quindi iniziato il processo di invecchiamento durato circa 18 mesi in fusti di rovere francese; durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà e alle variabili viticole, hanno raggiunto la loro massima espressione per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento.

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 2009 ha un colore rosso rubino intenso. La morbidezza che si avverte al palato è il risultato di uve perfettamente mature a cui seguono note di caffè, cioccolato, menta e liquirizia. È un vino complesso, di grande struttura, finezza ed eleganza con tannini morbidi e vellutati.



Premi all'Annata

I Vini Di Veronelli 2013

Super Tre Stelle

Italia

Associazione Italiana Sommelier Guida "Duemilavini 2013"

5 Grappoli

Italia

Annuario L. Maroni

90/100

Italia

Wine Spectator

95/100

USA

Wine Enthusiast

97/100 + Cellar Selection

USA

Wine Advocate

96+/100

USA

Antonio Galloni

96+/100

USA

Vinum

18/20

Italia

Falstaff

95/100

Austria

James Suckling

96/100

USA

Int Wine Cellar

93+/100

USA