



## Solaia 2019

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2019

### 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

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 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, cioccolato 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.