

no image

Clima

A seguito di un autunno piovoso e freddo ed un inverno rigido con precipitazioni consistenti, le piante hanno germogliato con un leggero ritardo rispetto alla media delle annate precedenti. Anche in primavera si sono verificate delle precipitazioni che non hanno però compromesso la regolare formazione e crescita dei grappoli. Nella seconda metà di luglio si sono raggiunte temperature molto alte mentre ad agosto il clima è nuovamente cambiato, caratterizzato da frequenti precipitazioni e temperature inferiori alla media. Le ottime condizioni climatiche di settembre ed ottobre, con regolari escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno favorito una perfetta maturazione delle uve. Ciò ha consentito una vendemmia favorevole dal punto di vista sia qualitativo che quantitativo con uve di altissimo livello.

Vinificazione

Le condizioni climatiche del periodo vendemmiale hanno garantito la possibilità di raccogliere le uve con un livello qualitativo di grande valore. È stata comunque posta molta attenzione alle selezioni in vigneto, in modo da far arrivare in cantina solamente i grappoli perfetti. La raccolta è stata fatta rigorosamente a mano, a parcelle di vigneto di 1 ettaro in base al vigore delle piante. Le uve di Sangiovese sono state raccolte nella prima decade di Ottobre, mentre i Cabernet, Franc e Sauvignon nella seconda metà dello stesso mese. Come sempre si è prestata molta cura alle fasi fermentativa ed estrattiva, effettuando délestage e rimontaggi nel rispetto degli aromi varietali e dell'elevato contenuto in colore degli acini. Per tutte e tre le varietà le fermentazioni sono state condotte con temperature medie di 27°, senza mai oltrepassare i 31°, in modo da preservare al massimo sensazioni olfattive e tipicità del frutto. Sin da subito i mosti hanno evidenziato una grande complessità, una grande tipicità varietale in profumi, eleganza e colore facendo presagire un'annata di grande potenzialità. Dopo la svinatura, effettuata a fermentazione alcolica terminata, i vini, ancora divisi per parcelle, sono stati immessi in barrique nuove di rovere dove entro la fine dell'anno hanno svolto la fermentazione malolattica. Una volta assemblati i diversi lotti, il vino ha riposato per circa 12 mesi in barrique. Terminato il periodo di maturazione in legno, il vino è stato travasato ed infine, dopo un attento assaggio barrique per barrique, è stato imbottigliato. L'introduzione sul mercato è avvenuta dopo un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

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 2006 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso esprime un ampio bouquet ben strutturato. I profumi del frutto sono in perfetta armonia con le note di vaniglia e cioccolato. Al palato il vino è potente, supportato da una tessitura tannica evidente, ma al tempo stesso morbido e molto persistente. Gli aromi di frutta matura, di mora e ciliegia, compongono un retrogusto intenso dal finale pressoché interminabile.

Premi all'Annata

Associazione Italiana Sommelier "Duemilavini 2010" Guide 5 Grappoli Italia Espresso I Vini D'italia 2009
Premio d'Eccellenza Italia Gambero Rosso Guida "Vini d'Italia 2009" Tre Bicchieri Italia I Vini Di Veronelli
2010 98/100 - Super Tre Stelle Italia Wine Advocate 94/100 USA Wine Enthusiast 95/100 USA Wine
Spectator 97/100 USA