



no image

Clima

La stagione 2018 nel Chianti Classico si è aperta con un inverno piuttosto regolare sia nelle temperature che nelle precipitazioni; nonostante queste condizioni climatiche, i vigneti hanno iniziato la loro attività di germogliamento con un anticipo di una settimana rispetto alla media storica del territorio. Il periodo primaverile, e in particolare maggio, è stato caratterizzato da piogge frequenti con temperature leggermente inferiori al consueto, mentre i mesi di giugno e luglio sono stati asciutti e abbastanza caldi, senza però manifestare mai condizioni estreme. Qualche pioggia nel mese di agosto e un periodo asciutto e ventilato in settembre e ottobre hanno consentito alle uve di maturare in maniera ideale, garantendo un buon contenuto zuccherino e un'ottima maturazione polifenolica. La vendemmia è iniziata negli ultimi giorni di settembre con il Cabernet Franc, è proseguita con il Sangiovese per concludersi con il Cabernet Sauvignon il 10 ottobre. Piovosità totale annua: **845,9 mm** Temperatura media 1 Aprile - 12 Ottobre: **20,4 °C** Piovosità 1 Aprile - 12 Ottobre: **286 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, accuratamente selezionati al tavolo di cernita, sono stati trasferiti dopo pigiatura 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 estrema attenzione nel mantenere il corretto equilibrio tra il frutto e la qualità del tannino in modo da esprimere al meglio la dolcezza, la fragranza, l'identità e il carattere di Solaia. 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 ha avuto luogo in fusti nuovi di rovere francese per circa 18 mesi. Dopo un primo periodo in lotti separati, questi sono stati assemblati per completare la maturazione 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 2018 si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso le intense note di frutta scura matura, in particolare mirtillo e ribes nero, si uniscono a piacevoli sentori di fiori secchi e lavanda, accompagnati da delicate sensazioni speziate di pepe bianco e balsamiche di menta ed eucalipto. Completano il ricco bouquet dolci e ben integrati aromi di cioccolata bianca, zucchero filato e frutta essicata. Al palato è avvolgente e cremoso: i tannini, morbidi e setosi, donano un finale lungo, persistente e di grande eleganza, con un retrogusto che ricorda la liquirizia e richiama le note floreali e speziate percepite al naso.