

SOLAIA

ANNATA

• 2000

CLASSIFICAZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc

CLIMA

La stagione invernale dell'annata 2014 è stata caratterizzata da un clima mite con temperature lievemente più alte rispetto alla media. Questo ha portato ad un anticipo del germogliamento di tutte le varietà, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. La stagione primaverile ha presentato condizioni climatiche miti ed asciutte che hanno consentito una buona fioritura e allegazione delle piante. L'estate, lievemente instabile con piogge più frequenti rispetto alla norma, ha rallentato i processi di invaiatura e maturazione, riequilibrandosi in parte nelle prime settimane di Settembre, grazie a giornate calde e soleggiate. La raccolta è avvenuta tra la seconda metà di Settembre e inizio Ottobre. Il Cabernet Franc è stato vendemmiato tra il 22 ed il 30 Settembre, il Sangiovese dal 3 Ottobre al 7 Ottobre, il Cabernet Sauvignon dal 9 Ottobre al 12 Ottobre.

VINIFICAZIONE

La vendemmia 2014 ha avuto nella gestione del vigneto e nella selezione delle uve gli aspetti più importanti per il raggiungimento della qualità del Solaia. Gli interventi di defogliatura e diradamento nel vigneto uniti all'accurata raccolta manuale hanno garantito la vinificazione di uve con ottimo potenziale e grande identità varietale.

All'arrivo in cantina, le uve vengono delicatamente diraspate e gli acini, prima di essere pigiati, accuratamente selezionati al tavolo di cernita; qui la cura del dettaglio è ai massimi livelli, è fondamentale che nei serbatoi di vinificazione troncoconici da 60 hl entrino solo gli acini perfetti. Durante la fermentazione e la macerazione i mosti si trasformano lentamente in vino; in questa fase è necessaria l'estrema cura al mantenimento della freschezza e dei profumi, senza trascurare l'estrazione del colore e la gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza. Una volta separate bucce e vino, si avvia la fermentazione malolattica che, in barriques, esalta la finezza e la piacevolezza del vino. Il processo di invecchiamento avviene in fusti nuovi di rovere francese per circa 18 mesi. Durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà e alle variabili viticole, si elevano in legno, 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. Marchesi 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

Dal colore rosso rubino molto intenso, presenta un profumo di ricca concentrazione di frutti rossi e neri; amarena, ciliegia, lampone, ribes nero, mirtillo e sottobosco che uniti alle note aromatiche di vaniglia, pepe nero e liquirizia vanno a comporre un bouquet decisamente ampio e complesso. Al palato è estremamente elegante ed equilibrato, dall'approccio fresco e di grande carattere, ben integrato da una morbida e

compatta impostazione tannica. Il finale, caratterizzato da note di frutta e spezia, è di grande eleganza e persistenza.

PREMI ALL'ANNATA

Wine Advocate

95/100

2017

USA

James Suckling

95/100

2017

USA
