ACQUISTATO IL .....

Toscana IGT "Solaia" 2022 2022

Avvolgente e cremoso



La Vigna

Terreno	roccioso calcareo con roccia di alberese e galestro
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
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. É 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.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso colpisce per le intense note di frutta scura matura, con sensazioni di mora

e ribes nero che si alternano a sentori balsamici di menta fresca e mirto; completano il bouquet raffinati aromi speziati di pepe bianco e tostati di cannella e polvere di cacao. Al palato è ricco e avvolgente; i tannini morbidi, vellutati e vibranti, conferiscono lunghezza al finale e persistenza nel retrogusto, dove ritornano le note tostate percepite al naso.

Tenuta Tignanello si trova nel cuore del Chianti Classico, tra le valli della Greve e della Pesa. Complessivi 319 ettari di terreni, di cui circa 130 ettari vitati. Composti principalmente dall'autoctono Sangiovese e da varietà non tradizionali come Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, all'interno della proprietà si trovano in particolare due vigneti "mitici". Stiamo ovviamente parlando del vigneto Tignanello e del Solaia. Da qui provengono le uve impiegate per realizzare i due capolavori assoluti di casa Antinori. Raccolta rigorosamente a mano, i grappoli migliori vengono prima diraspati e successivamente i singoli acini sono controllati a mano al tavolo di cernita per poi essere inviati alla fase di vinificazione in serbatoi troncoconici da 60 ettolitri. Durante la fermentazione e la macerazione viene prestata estrema attenzione nel mantenere il corretto equilibrio tra il frutto e la qualità del tannino così da esprimere al meglio la dolcezza, la fragranza, l'identità e il carattere di dell'uva di partenza. Poi, dopo la svinatura, la malolattica viene fatta svolgere in barrique, per esaltare la complessità e la piacevolezza del vino. Per l'affinamento, infine, vengono usati solo fusti nuovi di rovere francese, all'interno dei quali in vino riposa sereno per circa 18 mesi. Solaia 2017 si presenta di colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso colpisce per le intense note di frutta scura matura, con sensazioni di mora e ribes nero che si alternano a sentori balsamici di menta fresca e mirto; completano il bouquet raffinati aromi speziati di pepe bianco e tostati di cannella e polvere di cacao. Al palato è ricco e avvolgente; i tannini morbidi, vellutati e vibranti, conferiscono lunghezza al finale e persistenza nel retrogusto, dove ritornano le note tostate percepite al naso.

Si può dire che la famiglia Antinori rappresenti il vino italiano nel mondo praticamente da quando esiste. E non sarebbe neppure tanto un'esagerazione dato che gli Antinori si dedicano alla vigna e alla cantina da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora ben 26 generazioni della famiglia si sono succedute alla guida del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti e apprezzati a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il peculiare terroir, per produrre vini affascinanti e in qualche modo memorabili. Tra i "capolavori" firmati da Antinori non si possono dimenticare i grandi Supertuscan di famiglia, Solaia e Tignanello, bottiglie mitiche che gli appassionati di tutto il mondo aspettano con ansia, annata dopo annata. O i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821