



Solaia 2000 Antinori

Vitigni:	Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Tenuta Antinori nel cuore del Chianti Classico
Tipologia:	Rosso IGT
Nome vino:	Toscana IGT
Annata:	2000
Denominazione:	IGT
Vitigno:	Sangiovese
Vitigno:	Cabernet Sauvignon
Vitigno:	Cabernet Franc

Nel 2000 arrivò la notizia che il Solaia 1997 fu nominato Wine of the Year da Wine Spectator. Un premio ambitissimo che arrivava a celebrare un percorso qualitativo già pienamente centrato nelle precedenti vendemmie e che negli anni a seguire non ha mai avuto flessioni, nemmeno in annate difficili.

Si è difeso benissimo il Solaia 2000 molto apprezzato, ancora oggi a venti anni di distanza, per il suo carattere solare, setoso e avvolgente, quasi mediterraneo: Tre Bicchieri Gambero Rosso & Slow Food 2004 - 5 Grappoli Associazione Italiana Sommelier Duemilavini 2004 - 92/100 Wine Spectator - 91/100 Antonio Galloni Vinous - 90/100 The Wine Advocate (Robert Parker).

Le uve per il Solaia, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese, arrivano dall'omonimo vigneto che occupa lo spicchio più assoluto della collina della Tenuta Tignanello.

Solaia è un vigneto di circa 20 ettari esposto a sud-ovest tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare 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. Solaja è prodotto soltanto nelle annate eccezionali e non è stato prodotto nel 1980, 1981, 1983, 1984 e 1992.

Informazioni sulla vendita.

Le bottiglie della sezione Grandi Classici di BuongiornoVino sono state prelevate da cantine di privati collezionisti, enoteche e ristoranti storici le cui condizioni di immagazzinamento sono conformi a una perfetta conservazione del vino.

Le bottiglie sono state controllate dallo Staff Tecnico di BuongiornoVino e sono state riposte nelle cantine termocontrollate della nostra struttura di magazzino.

La foto inserita nella scheda tecnica per ogni vino corrisponde al prodotto reale in nostro possesso.

Possiamo garantire la massima accuratezza nella conservazione e nella movimentazione della bottiglia ma non l'eventuale decadimento o difetto del contenuto, a distanza di tanti anni dalla messa in commercio. Ci riteniamo quindi sollevati da qualsiasi tipo di risarcimento richiesto a seguito di una esperienza non gradita, sperando che questa possibilità sia comunque remota.