



## Solaia 2001 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:	2001
Denominazione:	IGT
Vitigno:	Sangiovese
Vitigno:	Cabernet Sauvignon
Vitigno:	Cabernet Franc

Il Solaia è etichetta ricercata dagli enoappassionati di tutto il mondo, un grande vino italiano che è concepito per essere eccellente sempre, obiettivo raggiunto grazie a una maniacale gestione di vigna e di cantina.

Anche con l'annata 2001 il Solaia ha fatto centro, raccogliendo il consenso unanime della critica nazionale e internazionale: Tre Bicchieri Gambero Rosso Guida Vini d'Italia 2005 - 5 Grappoli Associazione Italiana Sommelier Duemilavini 2005 - 96/100 Wine Advocate (Parker) nel 2006 - 93/100 Wine Spectator nel 2004 - 18,5/10 Jancis Robinson nel 2009 - 96/100 da Antonio Galloni nel 2013 su Vinous che consigliava di berlo fino al 2031.

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. Solaia è prodotto soltanto nelle annate eccezionali e non è stato prodotto nel 1980, 1981,

1983, 1984 e 1992.

La 2001 in Toscana è stata archiviata come una annata regolare, "classica", che in potenza aveva le carte in regola per essere madre di grandi vini e soprattutto longevi. Lo stile imperante dell'epoca spingeva su struttura e potenza. La robustezza di profumi e sapori ha traghettato in bottiglia questo gioiello dell'enologia mondiale rivelando negli anni doti di austerità inaspettate, caratteristiche che ci consegnano oggi ancora un calice integro, con buona fusione nel corpo di freschezza e tannicità, senza cedevolezza.

### **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.