



Solaia 2003 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:	2003
Denominazione:	IGT
Vitigno:	Sangiovese
Vitigno:	Cabernet Sauvignon
Vitigno:	Cabernet Franc

Il Solaia è una etichetta solida che riesce a raggiungere le vette dell'eccellenza qualitativa, anche in annate non facilissime, come in questo caso la 2003.

Impressionò ai tempi dell'uscita in commercio la grande prova superata dal Solaia 2003 che fece incetta di riconoscimenti: Tre Bicchieri Gambero Rosso Guida Vini d'Italia 2007 - 5 Grappoli Associazione Italiana Sommelier Duemilavini 2007 - 93/100 Wine Advocate (Parker) - 96/100 James Sucling

Le uve per il Solaia, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese, arrivano dall'omonimo vigneto, oggi di circa 20 ettari (al tempo erano solo 10), esposto a sud ovest tra i 350 e i 400 metri di altitudine slm, che occupa lo spicchio più assolato della collina della Tenuta Tignanello, su un suolo roccioso calcareo con alberese e galestro. Solaia è prodotto soltanto nelle annate eccezionali e non è stato prodotto nel 1980, 1981, 1983, 1984 e 1992.

L'annata 2003 è stata caratterizzata da temperature molto elevate, superiori alla media. Le vigne sono state rinfrescate da poche piogge, da giugno fino al periodo vendemmiale, ma sufficienti a garantire un giusto livello di maturazione delle uve, nonostante la siccità del periodo. La raccolta è stata anticipata, avendo le uve completato la maturazione anzitempo, già a partire da metà settembre. La vinificazione ha presentato elevati livelli di estrazione e ricchezza polifenolica. Le macerazioni sono state condotte a temperatura controllata (25

°C) per circa dieci giorni, mentre per l'estrazione è stata affidata al délestage, svinando con pochi zuccheri residui e completando la fermentazione alcolica in barrique di rovere francese, in cui si è svolta anche la fermentazione malolattica. Dopo l'assemblaggio dei diversi lotti il vino ha riposato in barrique per un anno, disturbato nel suo riposo solo per tre travasi all'aria. Dopo l'imbottigliamento, ha completato il suo affinamento in vetro per un ulteriore anno prima della commercializzazione.

Sicuramente una versione strutturata, di grande compattezza cromatica ed estrattiva, conserva oggi la complessità degli esordi con potenza e intensità stemperate e levigate dall'affinamento in bottiglia, rilasciando delicatamente i profumi e i sapori balsamici e speziati, con una tannicità smussata e una freschezza fusa nell'insieme, con una persistenza spinta su ricordi di radici, di tabacco, spezie orientali e incenso.

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.