



Solaia 2012 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:	2012
Denominazione:	IGT
Vitigno:	Sangiovese
Vitigno:	Cabernet Sauvignon
Vitigno:	Cabernet Franc

Il Solaia è un'etichetta storica della famiglia Antinori e come per molte annate prodotte anche questa 2012 ha ottenuto numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali:

Super 3 stelle e rosso dell'anno per I Vini di Veronelli - 98/100 DoctorWine alias Daniele Cernilli - Grande Vino Slow Wine - 18,5/20 I vini dell'Espresso - 97/100 James Suckling - 97/100 Wine Enthusiast - 95/100 Wine Advocate - 95/100 Falstaff - 94/100 Antonio Galloni - 93/100 Wine Spectator.

Per il racconto della storia dell'etichetta, dell'andamento stagionale dell'annata 2012 e delle lavorazioni vi segnaliamo di seguito le informazioni ufficiali diramate dalla Antinori.

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.

Dopo un inverno con temperature e precipitazioni adeguate al periodo, la primavera del 2012 è iniziata con un clima piuttosto asciutto e fresco, tanto che le importanti fasi del germogliamento e soprattutto della fioritura sono decorse con un leggero ritardo rispetto alla media degli anni passati; i mesi di aprile e maggio hanno garantito una buona piovosità, che è risultata fondamentale per sostenere la lunga siccità estiva che, a partire da giugno e fino a tutto il mese di agosto, ha condizionato lo sviluppo delle piante, sia nelle pareti fogliari che nelle dimensioni e peso dei grappoli. Le tanto attese piogge degli ultimi giorni di agosto sono state fondamentali per riequilibrare le piante, consentendo a tutte le varietà di proseguire con regolarità i processi di maturazione. I mesi di settembre e ottobre, entrambi miti e piuttosto piovosi, hanno permesso alle uve di evolvere sia nella maturazione zuccherina, che in quella aromatica e fenolica; le raccolte si sono concentrate tra il 25 settembre e il 10 ottobre, richiedendo attente e precise selezioni manuali sui grappoli al momento della vendemmia in vigneto e sugli acini lungo i tavoli di cernita prima delle pigiature.

Le condizioni climatiche del 2012 hanno richiesto un importante e attento lavoro di selezione, sia durante la stagione vegetativa che durante la raccolta; le uve a Solaia vengono vendemmiate esclusivamente a mano e separatamente per varietà, ma anche in funzione delle tante diverse variabili legate al terroir, e quindi alle condizioni del terreno, alle differenze di altitudine delle parcelle e alle differenti espressioni legate alla maturazione. 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 massimo, è fondamentale che nel serbatoio di vinificazione troncoconico da 60 hl entrino solo gli acini perfetti. Durante la fermentazione e la macerazione i mosti si trasformano lentamente in vino; in un'annata come questa è necessaria 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; tutto questo richiede una grande sensibilità, una conoscenza delle uve e una costante cura del prodotto, che viene condotto alla svinatura solo dopo attente e giornaliere degustazioni. Una volta separate bucce e vino, si avvia la fermentazione malolattica che, in barriques, esalta la finezza e la piacevolezza del vino. Inizia quindi il processo di invecchiamento che dura all'incirca 18 mesi, in fusti nuovi di rovere francese. 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.

Conserva la sua esuberanza balsamica di eucalipto e resina di pino che abbraccia il ricco corredo fruttato e speziato. Così come al gusto si concede con la sua struttura decisa e tornita, un intreccio gustativo che mostra una tannicità raffinata e non ancora del tutto doma e una freschezza che traina fino in persistenza.

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.