



Antinori - Solaia

Toscana IGT

Il Toscana Tenuta Tignanello Solaia dei Marchesi Antinori nasce nell'omonimo vigneto situato nella zona del Chianti Classico ed è prodotto soltanto nelle annate eccezionali.

E' realizzato al 75% con uve Cabernet Sauvignon, al 20% con uve Sangiovese e al 5% con Cabernet Franc, raccolte dalla fine di Settembre fino a metà di Ottobre. Arrivati in cantina, i grappoli sono delicatamente diraspatis e gli acini accuratamente selezionati prima della pigiatura. La fermentazione e la macerazione avvengono in serbatoi troncoconici da 60 hl, quindi il vino è posto in barriques per la fermentazione malolattica, per esaltarne la finezza e la piacevolezza. Successivamente matura in botti di rovere francese e ungherese per 14 mesi circa, poi i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà, vengono assemblati per creare il blend finale.

Il Solaia è caratterizzato da un colore rosso rubino molto intenso. Al naso è di grande impatto e le diverse varietà si esprimono al meglio con note fragranti e intense di frutti rossi maturi, arricchite da piacevoli profumi floreali e spaziate. In bocca risulta ricco, avvolgente e di grande struttura, con tannini soffici. Nel complesso è un vino elegante ed equilibrato, con un finale lungo e persistente che richiama i sentori speziati percepiti al naso.

Grande vino da meditazione, è ottimo per accompagnare primi piatti saporiti, carni rosse alla brace e selvaggina. Ideale anche in abbinamento a formaggi stagionati.

Grado Alcolico: 14.5%

Temperatura: 18° - 20°



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2010	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	
WINE SPECTATOR	2009	95/100
ROBERT PARKER	2010	97/100
LUCA MARONI	2006	92/99