



## Solaia 2006 Antinori

<b>Vitigni:</b>	Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	14%
<b>Bottiglia:</b>	Bordolese
<b>Zona:</b>	Tenuta Antinori nel cuore del Chianti Classico
<b>Tipologia:</b>	Rosso IGT
<b>Nome vino:</b>	Toscana IGT
<b>Annata:</b>	2006
<b>Denominazione:</b>	IGT
<b>Vitigno:</b>	Sangiovese
<b>Vitigno:</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Vitigno:</b>	Cabernet Franc

Per molti la 2006 per il Solaia è una delle migliori annate di sempre, valore oggettivo attestato anche dai punteggi d'eccellenza assegnati al tempo dell'uscita in commercio di questo vino cult dalle principali testate di settore nazionali e internazionali:

5 Grappoli Associazione Italiana Sommelier Duemilavini 2010 - Premio d'Eccellenza Espresso I Vini d'Italia 2009 - Tre Bicchieri Gambero Rosso Guida Vini d'Italia 2009 - 98/100 e Super Tre Stelle I Vini Di Veronelli 2010 - 94/100 Wine Advocate - 95/100 Wine Enthusiast - 97/100 Wine Spectator

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

Per il racconto della storia dell'etichetta, dell'andamento stagionale dell'annata 2006 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.

A seguito di un autunno piovoso e freddo e un inverno rigido con precipitazioni consistenti, le piante nel 2006 hanno germogliato con un leggero ritardo rispetto alla media delle annate precedenti. Anche in primavera si sono verificate delle precipitazioni che non hanno però compromesso la regolare formazione e crescita dei grappoli. Nella seconda metà di luglio si sono raggiunte temperature molto alte mentre ad agosto il clima è nuovamente cambiato, caratterizzato da frequenti precipitazioni e temperature inferiori alla media. Le ottime condizioni climatiche di settembre e ottobre, con regolari escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno favorito una perfetta maturazione delle uve. Ciò ha consentito una vendemmia favorevole dal punto di vista sia qualitativo che quantitativo con uve di altissimo livello.

La vendemmia è manuale. Le uve di Sangiovese sono state raccolte nella prima decade di ottobre, mentre il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon nella seconda metà dello stesso mese. Come sempre si è prestata molta cura alle fasi fermentativa ed estrattiva, effettuando délestage e rimontaggi nel rispetto degli aromi varietali e dell'elevato contenuto in colore degli acini. Per tutte e tre le varietà le fermentazioni sono state condotte con temperature medie di 27°C, senza mai oltrepassare i 31°C, in modo da preservare al massimo sensazioni olfattive e tipicità del frutto. Dopo la svinatura, effettuata a fermentazione alcolica terminata, i vini, ancora divisi per parcelle, sono stati immessi in barrique nuove di rovere dove entro la fine dell'anno hanno svolto la fermentazione malolattica. Una volta assemblati i diversi lotti, il vino ha riposato per circa 12 mesi in barrique. Terminato il periodo di maturazione in legno, il vino è stato travasato e infine, dopo un attento assaggio barrique per barrique, è stato imbottigliato. L'introduzione sul mercato è avvenuta dopo un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Ne è venuto fuori un Solaia complesso, elegante e di grande potenzialità evolutiva. In data subito i mosti hanno evidenziato una grande complessità, una grande tipicità varietale in profumi, eleganza e colore facendo presagire un'annata di grande potenzialità, che ha conservato profondità di colore, il suo contorno aromatico classicamente balsamico, denso e speziato, svelando con l'affinamento in bottiglia la sua deliziosa ed equilibrata setosità gustativa.