



## Solaia 2012 Antinori

<b>Vitigni:</b>	Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	13.5%
<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>	2012
<b>Denominazione:</b>	IGT
<b>Vitigno:</b>	Sangiovese
<b>Vitigno:</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Vitigno:</b>	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.