



SOLANA 2013

TOSCANA IGP

IN VIGNA

Prodotto solo nelle annate più favorevoli, Solana nasce in un terroir unico al mondo per microclima e caratteristiche del terreno, posto a 500-600 mt di altitudine, da uve Sangiovese, Merlot e Syrah ottenute da una riproduzione tramite selezione massale.

Le uve provengono dagli storici vitigni di Sangiovese e Merlot, che si uniscono in perfetto equilibrio con i più recenti vitigni di Syrah, perfettamente adattati a questo territorio.

IN CANTINA

Le uve sono raccolte a mano a perfetta maturazione, e la macerazione si protrae per 40 giorni. Dopo una prima decantazione, il vino viene posto ad affinare in serbatoi di acciaio per pochi giorni, per poi essere trasferito in barrique di rovere di primo passaggio, queste rappresentano la selezione di legno più alta dell'azienda e prendono il nome di "selezione cuore". L'affinamento in barrique si protrae per 12 mesi. L'evoluzione si conclude con un affinamento in bottiglia che si protrae fino al raggiungimento della maturità ottimale.

IN DEGUSTAZIONE

Colore rosso intenso, con sfumature porpora.

Il profumo è elegante e deciso, tra le note vegetali prevalgono le quelle floreali di viola, rosa ed erbe balsamiche. Spiccati sentori di frutti rossi come la mora, le fragoline di bosco e la frutta candita che evolvono in un delicato, raffinato bouquet di spezie.

In bocca risulta ampio ed elegante, prevalgono i tannini morbidi e sentori di spezie come chiodi di garofano e pepe, caffè e cioccolato. Piacevole sentore di vaniglia e ciliegie sotto spirito.

PLUS

Il nome di questo vino rappresenta un omaggio allo storico proprietario di Premiata Fattoria di Castelvechi, il marchese Abelardo Gutierrez de la Solana, che contribuì rendere a famoso questo territorio per la qualità del suo vino, apprezzato in Italia ed all'estero già più di un secolo fa.

ABBINAMENTI

Indicato come vino da meditazione, perfetto in abbinamento alle carni rosse.

Degustare 18 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 14,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 80 mg/l (-47% limite legale)
- Zuccheri: 0,5 gr/l
- Acidità: 6,5
- PH: 3,48
- Nome Vigneto: Giardino - Poggione
- Collocazione: Radda in Chianti, loc. Castelvechi
- Sesto d'impianto: 3 m x 1,2 m - 2,5 m x 0,8 m
- Anno d'impianto: 1950 - 2000
- Ettari: 6
- Densità: 2 700 - 5 000
- Resa: 50 q/Ha - 65 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 1 500