

SOLANA 2015

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 con persistenti note minerali, balsamiche, floreali e fruttate come confettura e mora. Il bouquet si completa con note speziate e di cacao derivanti da affinamento in legno.

In bocca risulta molto ampio ma allo stesso tempo sostenuto da un'equilibrata acidità e buona sapidità, con note decise di prugna secca, vaniglia e cioccolato. Il finale è lungo ed intenso esaltando il tannino morbido. .

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



5 Star Wines Vintaly



90 punti (3 stelle)
I Vini di Veronelli
2019



96 punti
Gilbert & Gaillard
2019

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