

Toscana IGP

“Solana” 2018



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 50% Sangiovese, 25% Syrah e 25% Merlot ottenute da una riproduzione tramite selezione massale.

Il 2018 è stata un'annata nella norma con un inverno freddo e piovoso, seguito da una primavera con temperature sensibilmente sopra la media stagione che hanno favorito il germogliamento anticipato della vegetazione. L'estate è proseguita con temperature nella norma e piogge sporadiche, portando così le uve alla corretta maturazione. La vendemmia è iniziata il 5 di Ottobre.

In cantina

Le uve, una volta arrivate in cantina, non vengono pigiate, in modo da mantenere gli acini intatti durante la prima fermentazione. La macerazione si protrae per 35-40 giorni. Dopo una prima decantazione, il vino viene posto ad affinare in serbatoi di acciaio per alcuni giorni, per poi essere trasferito in barrique di rovere francese di primo passaggio, queste rappresentano la selezione di legno più alta dell'azienda. L'affinamento in barrique si protrae per 12-24 mesi. L'evoluzione si conclude con un affinamento in bottiglia 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 la confettura e la 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 della cantina Castelvechi, il marchese Abelardo Gutierrez de la Solana, che contribuì a rendere 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 come il cinghiale brasato o lasagne al ragù, tartufo e crema di funghi.

Degustare 18 °C



James Suckling
92 punti



Bibenda
4 grappoli



Luca Maroni
95 punti

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 14,5% Vol.
- Uvaggio: 50% Sangiovese, 25% Syrah, 25% Merlot
- Zuccheri: 0,5 g/l
- 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