



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.

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. La vendemmia è manuale e avviene durante la seconda metà 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 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 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 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 di Premiata Fattoria di Castelveccchi, 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 come il cinghiale brasato o lasagne al ragù, tartufo e crema di funghi.

Degustare 18 °C



96 punti
guida Gilbert & Gaillard

falstaff

93 punti
Falstaff Wine Trophy

I VINI DI
VERONELLI

90 punti
I Vini di Veronelli

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 14,5% Alc. Vol.
- Uvaggio: 50% Sangiovese, 25% Syrah, 25% Merlot
- 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. Castelveccchi
- 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