



Solaia 2021

Il vino ha un bel colore rosso rubino. Il naso, complesso e delicato, spazia da note fruttate (lampone, mora, albicocca e arancia rossa) e floreali (rosa) ad aromi sapidi di chicchi di caffè, cioccolato e liquirizia. Delicate note di menta e pepe bianco conferiscono a questo bouquet una dolce freschezza. In bocca è rigoglioso e strutturato, seduce con i suoi tannini fini e morbidi che si estendono fino a un finale persistente, che emana note grigliate e speziate.

Produttore	Marchesi Antinori
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16°
Invecchiamento	fino a 2041
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	347161
Valutazioni	Antonio Galloni (Vinous) 100/100



Vinificazione

Le uve sono state diraspate e poi rigorosamente selezionate su tavoli di cernita prima di essere finemente pigiate e trasferite in barrique per gravità. Durante la fermentazione e la macerazione sulle bucce, si cerca il perfetto equilibrio tra qualità del frutto e del tannino per esaltare la dolcezza, la fragranza, l'identità e il carattere del Solaia. La fermentazione malolattica viene svolta in barrique per sviluppare la complessità e la dolcezza del vino. Il Solaia 2019 beneficia di una maturazione separata di ogni lotto in botti nuove di rovere francese per circa 18 mesi.

