

Tenuta Tignanello Solaia



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Toscana IGT
SZCZEP	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	James Suckling 97 pkt., Decanter 97 pkt., Wine Enthusiast 96 pkt

Aromat:

Intensywny i wielowarstwowy bukiet z dominacją dojrzałej czarnej porzeczki, jeżyn, borówek i ciemnych wiśni. Owocom towarzyszą fiołki, róża i lawenda oraz charakterystyczne balsamiczne akcenty świeżej mięty, mirtu i ziół. Z czasem pojawiają się biały pieprz, cynamon, kakao, tytoń, goździki i grafit, nadające aromатовi głębi i elegancji.

Smak:

W ustach bogate, pełne i skoncentrowane, ale zachowujące świetną świeżość i równowagę pomimo ciepłego rocznika. Cassis i ciemne owoce łączą się z nutami ziół, kakao, tytoniu i przypraw. Taniny są gęste, dojrzałe i aksamitne, a wyraźna kwasowość nadaje winu energii. Długi, harmonijny finisz przynosi akcenty tostowe, mineralne i korzenne.

Potrawy:

Bistecca alla fiorentina, dania z truflami

Więcej informacji:

Solaia 2017 Toscana IGT powstaje z owoców około 20-hektarowej winnicy Solaia, zajmującej najbardziej nasłonecznioną część wzgórza Tenuta Tignanello. Parcela leży na wysokości 350–400 m n.p.m., ma południowo-zachodnią ekspozycję oraz skaliste gleby bogate w **alberese** i **galestro**. Rocznik 2017 to kupaż 72% **Cabernet Sauvignon**, 20% **Sangiovese** i 8% **Cabernet Franc**. Poszczególne odmiany i partie winifikowano oddzielnie, ze szczególnym naciskiem na selekcję owoców. Po fermentacji malolaktycznej partie dojrzewały oddzielnie w beczkach, następnie zostały połączone i kontynuowały dojrzewanie. Rocznik spędził około **18 miesięcy** w nowych beczkach z francuskiego dębu. Solaia produkowana jest wyłącznie w odpowiednich rocznikach.

Marchesi Antinori



Marchesi Antinori to jedna z najstarszych i najbardziej prestiżowych rodzin winiarskich Włoch. Jej historia związana z winem sięga **1385 roku**, a kolejne pokolenia odegrały ogromną rolę w kształtowaniu współczesnego oblicza tokańskiego winiarstwa. Jedną z najważniejszych posiadłości rodziny jest **Tenuta Tignanello**, położona w sercu Chianti Classico, pomiędzy dolinami rzek Greve i Pesa. Majątek obejmuje 319 ha, z czego około 165 ha zajmują winnice. To właśnie tutaj, na jednym wzgórzu, znajdują się legendarne parcele **Tignanello** i **Solaia**. Ich gleby powstały z plioceńskich margli morskich, bogatych w wapień i łupki. Antinori połączyli wielowiekową tradycję z odwagą eksperymentowania, przyczyniając się do narodzin kategorii win określanych później jako „Super Tuscans”. Solaia i Tignanello są dziś zaliczane do najbardziej wpływowych włoskich win XX wieku i stanowią symbol jakości, innowacyjności oraz międzynarodowej renomy rodziny Antinori.