

La Solatìa

CHIANTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono dalla Tenuta La Solatìa in prossimità di Monteriggioni, vicino Siena.



ANNATA: 2024

UVAGGIO: 95% Sangiovese, 5% Alicante Bouschet

ALTITUDINE E SUOLO: 190-250 mt., suolo povero di scheletro e di tessitura limosa-argillosa, con una buona capacità idrica.

ANDAMENTO ANNATA

Andamento climatico stagionale caratterizzato da una primavera umida e piovosa che ha richiesto impegno e attenzione costanti a livello agronomico per la sanità dei vigneti. Luglio e agosto molto caldi attenuati da temporali e una diminuzione di temperature.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve dopo essere state raccolte vengono diraspate, pigiate e fermentate in acciaio. Il vino affina successivamente in anfora per 4-5 mesi e 2 mesi in cemento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: intense note fresche e fruttate di ciliegia accompagnate da leggeri sentori speziati e floreali tipici dell'Alicante.

Degustazione: al palato il vino si rivela di buon corpo, sapido e con tannini vellutati, regalando ampiezza e persistenza nel finale.

PUNTI CHIAVE

- In tempi ancestrali Tenuta La Solatìa era sommersa dall'acqua del mare con una forte presenza di fossili, riportati per questo motivo in etichetta.
- Le anfore di impasto ceramico, cotto ad alta temperatura, sono caratterizzate da una bassissima permeabilità all'ossigeno, e allo stesso tempo da un elevato isolamento termico. Questo contribuisce a una texture e a un carattere più complesso nel vino.

VOCE DELL' ENOLOGO

«La Solatìa sorprende per la sua freschezza e leggerezza che lo rendono particolarmente piacevole e di gran bevibilità.»

