

La Solatìa

CHIANTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

Die Trauben, die zur Erzeugung dieses Weins bestimmt sind, stammen vom Weingut La Solatìa in der Nähe von Monteriggioni bei Siena.



JAHRGANG: 2024

REBSORTEN: 95% Sangiovese, 5% Alicante Bouschet

HÖHENLAGE UND BODEN: 190–250 m ü. M.; steinarme, schluffig-lehmige Böden mit gutem Wasserhaltevermögen.

JAHRGANGSENTWICKLUNG

Der Witterungsverlauf des Jahrgangs war geprägt von einem feuchten, regenreichen Frühjahr, das kontinuierliche Aufmerksamkeit und intensive weinbauliche Pflege zur Gesunderhaltung der Weinberge erforderte. Die heißen Monate Juli und August wurden durch gelegentliche Gewitter und einen Temperaturrückgang abgemildert.

WEINAUSBAU UND REIFUNG

Nach der Lese werden die Trauben entrappt, sanft gequetscht und im Edelstahltank vergoren. Anschließend wird der Wein 4–5 Monate in der Amphore und weitere 2 Monate im Betontank ausgebaut.

HINWEISE ZUR VERKOSTUNG

Farbe: intensives Rubinrot.

Aromen: intensive, frische Kirsche, begleitet von feinen würzigen und floralen Anklängen, typisch für Alicante.

Verkostung: Am Gaumen zeigt der Wein einen guten Körper, eine leicht salzige Mineralität und samtige Tannine. Er ist weit und anhaltend im Finale.

SCHLÜSSELPUNKTE

- Vor Urzeiten lag die Tenuta La Solatìa unter dem Meer. Die reiche Fossilpräsenz, die auch auf dem Etikett abgebildet ist, prägt das Terroir.
- Die aus keramischer Masse gefertigten und bei hoher Temperatur gebrannten Amphoren zeichnen sich durch eine äußerst geringe Sauerstoffdurchlässigkeit sowie eine hohe Wärmedämmung aus. Dies verleiht dem Wein eine komplexere Textur und einen komplexeren Charakter.

KOMMENTAR DES ÖNOLOGEN

"La Solatìa überrascht durch seine Frische und Leichtigkeit, was den Wein besonders angenehm und sehr trinkbar macht."

