

La Solatìa

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

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



ANNATA: 2024

UVAGGIO: 46% Syrah, 20% Petit Verdot, 17% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon

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. Syrah e Petit Verdot affinano per circa 5 mesi in anfore di ceramica, mentre Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in tini di acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.

Aroma: frutti di bosco come mora e ciliegia si uniscono a leggere note speziate.

Degustazione: al palato il vino si rivela di buon corpo e sapido con una buona persistenza.

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 mantenere una freschezza e una vivacità delle note fruttate.

VOCE DELL' ENOLOGO

«Un vino fresco e piacevole, che invita al secondo sorso.»

