

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
2025

UVAGGIO
Pinot Grigio

GRADAZIONE ALCOLICA
13% alc./vol.

ALTITUDINE E SUOLO
190-250 metri sul livello del mare. Suolo povero di scheletro e di tessitura limosa-argillosa, con una buona capacità idrica.

ANDAMENTO ANNATA
Annata caratterizzata da una primavera umida e piovosa rispetto ai mesi di luglio e agosto che sono stati particolarmente caldi, con temperature che hanno superato anche i 40°C. La raccolta del pinot grigio ha avuto inizio il 20 agosto e si è protratta per una intera settimana.

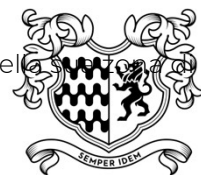
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Le uve, dopo essere state raccolte a mano, vengono raffreddate e poi sottoposte, intere, a una pressatura delicata. La fermentazione avviene in parte in acciaio e in parte in anfora. Questo vino viene successivamente affinato sulle fecce fini per 5 mesi con bâtonnage cadenzati che contribuiscono a dare corpo e rotondità. Inoltre, l'affinamento in anfora garantisce rispetto delle caratteristiche del frutto e si riflette in una texture più complessa.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: giallo paglierino brillante.
Aroma: intense note fruttate di pera e frutti tropicali, accompagnate da eleganti sentori floreali di ginestra e biancospino.
Degustazione: al palato il vino mostra buon equilibrio tra freschezza aromatica e ampiezza, regalando un finale sapido e di buona persistenza.

PUNTI CHIAVE
• È stato uno dei primi Pinot Grigio a essere stato prodotto in Toscana.
• 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 un carattere più complesso nel vino.

VOCE DELL' ENOLOGO
« La Solatìa Pinot Grigio è un vino identificativo della sua origine. Qui il Pinot Grigio si manifesta nella sua espressione più matura e si arricchisce di una complessità aromatica, supportata e bilanciata dall'affinamento parziale in anfora. »

PRIMA ANNATA: 2002



RUFFINO
1877