



## Solaia IGT

Antinori  
Italien, Toskana

CHF 408.00

### Vinifikation

Handlese, Die verschiedenen Traubensorten werden separat gelesen und als Grundwein vergoren.

Die alkoholische Gärung erfolgt in grossen, offenen Holzgärständern. Danach reifen die jungen Weine nach Rebsorten getrennt in Barriques (französischer Eiche) für ca. 18 Monate. Erst nach der Fassreifeung wird der Wein assembliert und ruht danach für weitere Monate vor dem Abfüllen in Flaschen.

### Geschichte

Solaia ist eine Einzellage bei der Tenuta Tignanello. Die Rebfläche umfasst etwa 20 Hektar in Südwest-Ausrichtung in der Höhe von 350- 400 MüM.

Der erste Jahrgang wurde 1978 gekeltert. Die erste Cuvée setzte sich aus 80% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc zusammen, und dabei blieb es auch im Jahrgang 1979. Ab den 1980er aJahrgängen enthält der Solaia immer etwa 20% Sangiovese um dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter zu geben. Das Verhältnis von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc kann von Jahr zu Jahr variieren.

Solaia wird nur in sehr guten Jahrgängen erzeugt und wurde 1980, 1981, 1983 1984 und 1992 nicht produziert.

### Konsumhinweis

Kalbskoteletten, gegrilltes Fleisch, Wild, Pasta, Schmorgerichte, reife Alpkäse

### Technische Details

Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese Grosso
Trinkreife:	2020 - 2045
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen



---

2018	Gambero Rosso	3/3
2015	Robert Parker	100/100
2015	Wine Enthusiast	98/100
2015	Falstaff	99/100

