

Solaia Toscane



Solaia fait partie de la maison Marchesi Antinori, un domaine en plein cœur de l'appellation Chianti Classico et datant d'il y a plus de 600 ans. Ce domaine y produit deux signatures : Solaia et Tignanello, des vins mondialement connus et définis comme les plus influents de l'histoire viticole italienne.

Solaia est le vignoble le plus ensoleillé de la maison Marchesi Antinori. Il est idéalement exposé sud-ouest à plus de 350 mètres d'altitude. Le mot d'ordre pour produire ce vin d'exception : utiliser les meilleures grappes provenant des meilleurs pieds de vignes. La famille Antinori souhaite constamment mettre en avant la passion qu'ils ont.

La composition de ce vin ne cesse d'évoluer au fil des ans tout en gardant sa typicité : une majorité de Cabernet Sauvignon, du Cabernet Franc et du Sangiovese, cépage traditionnel toscane.

Solaia is part of the Marchesi Antinori family, a domain right in the heart of the Chianti Classico appellation and dating back over 600 years. This domain produces two signature products: Solaia and Tignanello, world-renowned wines defined as being the most influential on Italian viticultural history.

Solaia is the sunniest of the Marchesi Antinori vineyards. Their motto for producing this exceptional wine: the best bunches of grapes, from the best vine stocks. The Antinori family is always looking to highlight their passion.

The composition of this wine never stops evolving throughout the years, while still managing to keep its typicality: 75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, and 20% Sangiovese, a traditional Tuscan variety.



Appellation : IGT Toscane.

Surface : 20 hectares.

Cépages : 75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc.

Terroir : roches calcaires et marnes. Présence de fossiles marins.

Vinification : Fermentation et macération en cuves tronconiques. Fermentation malolactique en barriques de petite taille.

Vieillessement : 14 à 18 mois en barriques neuves françaises.

Appellation: Tuscany IGT.

Area under vine: 20 hectares.

Grape varieties: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc.

Terroir: calcareous rocks and marl. Presence of marine fossils with veins of clay.

Wine-making: Fermentation and maceration in truncated cone shaped tanks. Malolactic fermentation in small oak barrels.

Ageing: 14 to 18 months in new French oak barrels.