

INFO

Vinens Navn: Solaia

Producent: Marchesi Antinori

Område/Land: Toscana/Italien

Drue(r): Afh. af årgang men typisk: Cabernet Sauvignon (75%), Sangiovese (20%), Cabernet Franc (5%)

Vinfremstilling: Fra marker beliggende i 350-400m højde. Der afstilles, hver druetype vinificeres separat, alkoholisk gæring på 60 hl ståltanke, malolaktisk gæring på egefade, lagring 18-24 mdr. på nye barriques. Vinen sammenstikkes 2-3 mdr. før flaskning og lagrer herefter yderligere 12 mdr.

Jordbundsforhold: Stenet, kalkholdig jord iblandet mergel, ler og forvitret klippegrund.

Ha. udbytte: 40-42hl pr. ha

Alkohol: 14,5%

Producentens web: solaia.net

Yderligere information:

Antinori familien har været involveret i produktionen af vin siden 1385, og man har altid søgt at bevare en grundlæggende respekt for traditionen og det område, i hvilket man har haft sine aktiviteter.

I dag drives virksomheden af Marquis Piero Antinori. Tradition, passion og intuition har været de tre ledende principper, som har bidraget til, at Marquis Antinori er blandt de førende i italiensk vin. Samtidig med at man har afsæt i traditionen, har man aldrig været bange for at søge nye veje. Som Marquis Piero Antinori siger: "gamle rødder spiller en vigtig rolle i vores arbejde, men de har aldrig udgjort en hindring for innovation".

Man søger konstant efter områder hvor man kan kvalitetsudvikle, både i vinmarkerne og i kældrene, man tester nye kloner af lokale og internationale druesorter, nye dyrkningsmetoder, kombinerer moderne og traditionelle gæringsmetoder, bruger forskellige typer eg til lagring og forskellige størrelser og alder på de fade man anvender. Solaia udtrykker på smukkeste vis kombinationen af tradition og fornyelse.

