

SOLATIO BASILICA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



In vernacolo chiantigiano “solatio” significa a pieno sole (sud), e per i vecchi contadini il podere con questa esposizione era sempre il migliore per il vino.

Dalle vecchie viti di questa vigna ben esposta, e con attenta raccolta e vinificazione, si ottiene questo vino che matura parte in barriques e il resto in botti medie, per diciotto-ventiquattro mesi.

Si ottiene un vino notevolmente complesso e molto elegante.

Fa un lungo affinamento in bottiglia prima di andare in commercio. Abbiamo voluto valorizzarlo come “cru” di Chianti classico DOCG.

Annata: 1994

Annate prodotte: 1981, 1983, 1985, 1988, 1990, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997

Vitigno: 100% Sangiovese

Vigneto: Solatio Basilica

Composizione del terreno: Terreno franco argilloso, moderatamente ciottoloso, profondo, fertile, d’origine calcarea (marne) con buona dotazione di sostanza organica.

Forma di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 5.400 ceppi/ha.

Raccolta: prima metà di ottobre

Vinificazione: tradizionale sulle bucce con tre settimane di macerazione

Fermentazione: temperatura controllata alla temperatura costante di 26°C 27°C

Invecchiamento: 12 mesi in barriques francesi da 225 lt; 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 hl, e gli ultimi 6 mesi in bottiglia

Alcohol: 13%

La nuova proprietà ha fortemente voluto, dall’annata 2010, riprendere e perfezionare il progetto “Basilica Solatio”, che dal 1998 era stato messo da parte.

Ne è nato prima un Chianti Classico Riserva DOCG 100% Sangiovese dal carattere elegante e complesso e poi, dall’annata 2017, un Chianti Classico Gran Selezione DOCG.