



## Villa Antinori Bianco 2022

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2022

### Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem milden und wenig regnerischen Winter. Das Austreiben der Reben setzte in den ersten Apriltagen ein, einige Tage später als 2021 aufgrund der zu diesem Zeitpunkt zu verzeichnenden niedrigen Temperaturen. Der Mai war geprägt von warmen sonnigen Tagen mit überdurchschnittlichen Temperaturen, die zu einer raschen Entwicklung der Reben und einer früheren Blüte in der letzten Monatsdekade führten. Während des gesamten Sommers herrschte allgemein warmes und trockenes Wetter vor, unterbrochen von einigen Regenfällen ab Mitte August, dank derer die Reifephase unter besten Bedingungen einsetzte. Die Lese begann wie im Vorjahr in der letzten Augustwoche mit Pinot Grigio, es folgten Pinot Bianco und Riesling um den 15. September, und den Abschluss bildete Trebbiano Toscano ab der zweiten Monatshälfte.



## Weinbereitung

Die Trauben wurden entrappt und die Beeren schonend gepresst. Der Most wurde auf 10 °C abgekühlt, um den natürlichen Klärungsprozess zu unterstützen. Nach 48 Stunden wurde er in Inox-Edelstahltanks umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei Temperaturen von nicht über 18 °C ablief. Anschließend lagerte der Wein in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10 °C bis zur Abfüllung in Flaschen, die ab November 2022 erfolgte.

## Geschichte

Der Villa Antinori Bianco ist einer der historischen Weine der Familie Antinori. Er wurde erstmals mit dem Jahrgang 1931 von Niccolò Antinori produziert. Seitdem ist das Etikett praktisch unverändert geblieben, so wie auch die Produktphilosophie, die sich daran orientiert, das Herkunftsgebiet zu repräsentieren.

## Verkostungsnotizen

Villa Antinori Bianco präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er intensiv und fein: Noten von Orangenblüten in schöner Verbindung mit Fruchtaromen, die an Ananas, Golden Delicious-Apfel und Banane erinnern. Am Gaumen frisch, angenehm straff und charakterisiert von vollmundigem Geschmack und einem mineralischen Finale.