



Villa Antinori Bianco 2023

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 war ab dem Austreiben der Reben von häufigen Niederschlägen geprägt. Im April waren Temperaturrückgänge zu verzeichnen, die die Entwicklung der Pflanzen verlangsamt. Zahlreiche Regentage im Mai und Juni verzögerten die Blüte um 5 bis 10 Tage je nach Rebsorte und Ort. Juli und August waren allgemein warm und trocken, so dass dank der im Frühjahr gebildeten Wasserreserven in den Böden eine korrekte Entwicklung der Trauben begünstigt und die anfängliche Verzögerung wieder aufgeholt wurde. Die Lese begann wie im Vorjahr in der letzten Augustwoche mit Pinot Grigio, wurde am 20. September mit Pinot Bianco und Riesling fortgesetzt und schloss in den ersten Oktobertagen mit Trebbiano Toscano.



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 Januar 2024 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, es überwiegen fruchtige Aromen, die an Ananas, Golden Delicious-Apfel und Banane erinnern und sich gut mit den Eindrücken von Orangenblüten verbinden. Am Gaumen frisch, umhüllend, angenehm straff und charakterisiert von einem mineralischen Finale.