



no image

Klima

In klimatischer Hinsicht war der Jahrgang 2015 geprägt von geringen Niederschlägen, Sonne und Hitze. Das Pflanzenwachstum war regulär dank der im Winter gebildeten Wasserreserven und des guten Wetters. Ab Mitte Juli und über den gesamten August verlangsamten die hohen Temperaturen die Reifephase, die andernfalls stark verfrüht erfolgt wäre. Dank dieses klimatischen Verlaufs konnte zur normalen Zeit bei richtiger Reife gelesen werden. Im Allgemeinen zeigten die Beeren regulären Zuckergehalt und Säure. Die Lese begann in der letzten Augustwoche mit den Varietäten Pinot Bianco und Pinot Grigio der Tenuta Monteloro, setzte sich fort mit Riesling und wurde ab Mitte September abgeschlossen mit Trebbiano und Malvasia.

Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und sehr schonend gepresst. Der Most wurde auf eine Temperatur von 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 erfolgte. Anschließend lagerte der Wein in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10° C, und dank der Verarbeitung in kleinen Partien unmittelbar vor der Abfüllung in Flaschen bewahrte der Wein Frische und Duft.

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

Strohgelbe Farbe. Feiner eleganter Duft, fruchtig und blumig mit Zitrusnoten. Am Gaumen ausgewogen, von guter Länge und mit einem mineralischen Finale.

Awards

Wine Spectator 87/100 2016 - USA