



no image

Klima

Die Wintermonate des Jahrgangs 2020 waren geprägt von geringen Niederschlägen. Das Austreiben erfolgte wie üblich ab Ende März, ein Zeitraum mit kalten Tagen, während die Blüte regulär Ende Mai begann. Die anschließenden Monate waren tendenziell trocken und mit Temperaturen unter dem Durchschnitt, nur im August gab es eine Hitzeperiode. Der Mangel an Regen im Juli und August führte zu einer früheren Reife. Bei der Lese zeigten die Beeren eine hervorragende Ausgewogenheit von Säure und Zuckerstoffen und dank starker Tag-Nacht-Temperaturunterschiede in den letzten Wochen der Reife ein großes aromatisches Potential. Die Lese, etwa 10 Tage früher als im Vorjahr, begann in der letzten Augustwoche mit Pinot Grigio, gefolgt von Pinot Bianco und Trebbiano Toscano, und schloss in der letzten Septemberdekade mit Riesling.

Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und 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 erfolgte. Anschließend lagerte der Wein in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10 °C bis zur Abfüllung in Flaschen. Dank der Verarbeitung in kleinen Partien unmittelbar vor der Abfüllung in Flaschen bewahrt der Villa Antinori seine charakteristische Frische und die aromatische Typizität. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte ab Mitte Januar 2021.

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 fein und elegant, fruchtig und blumig mit Noten von Banane, Birne, Ananas, und Akazienblüten. Am Gaumen schmackhaft und mit einem frischen mineralischen Finale.