



no image

## Klima

Der Jahrgang 2018 begann mit einer etwas später einsetzenden Entwicklung der Reben, was aber mit dem Austreiben wieder ausgeglichen wurde. Die anschließenden vegetativen Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes waren regulär, begünstigt von milden Temperaturen und den hervorragenden Wasserreserven, die im Frühjahr, das tendenziell regnerisch war, gebildet werden konnten. Auf die häufigen Niederschläge ab Anfang März bis in die ersten Julitage folgte sonniges Wetter bis Mitte August ohne Spitzentemperaturen. Die letzten 14 Tage des Monats waren geprägt von gelegentlichen Regenfällen, an die sich schöne Tage mit einem Temperaturanstieg ab September anschlossen. Die Lese begann in der dritten Augustdekade mit Pinot Grigio, setzte sich fort mit Pinot Bianco, Trebbiano und Malvasia Toscana und wurde Anfang Oktober mit Riesling abgeschlossen.

## 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. Verarbeitung in kleinen Partien unmittelbar vor der Abfüllung in Flaschen ermöglichte es dem Villa Antinori, seine charakteristische Frische und die typische aromatische Komponente zu bewahren.

## 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

Der Villa Antinori 2017 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er fein und elegant, fruchtig und blumig mit Noten von Banane, Ananas, weißen Blüten und kandierter Frucht. Am Gaumen ausgewogen, von guter Länge und mit einem mineralischen Finale.