



## Villa Antinori Pinot Bianco 2022

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2022

### Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem tendenziell kalten Winter, auf den ein Frühjahr mit Temperaturen leicht über dem jahreszeitlichen Durchschnitt folgte, geprägt von Regenfällen mittlerer Intensität, so dass ein hervorragendes Austreiben ermöglicht wurde. Von Mitte Mai bis Mitte August gab es keine Niederschläge und in der Regel überdurchschnittliche Temperaturen. Diese klimatischen Bedingungen bewirkten einen sehr guten Verlauf von Blüte und Fruchtansatz und begleiteten die Reben bis zum Farbansatz. Die Mitte August einsetzenden Regenfälle stellten das vegetative Gleichgewicht der Pflanzen wieder her und ließen sie unter optimalen Bedingungen die Phase der Reife erreichen. Die erste Septemberdekade präsentierte sich mit milden Temperaturen und sonnigen Tagen, die das Erreichen optimaler Reife der Pinot Bianco-Trauben sicherten. Deren Lese begann in der ersten Septemberwoche.



## Weinbereitung

Die Beeren, die separat nach Weinberg vinifiziert wurden, um den territorialen Charakter zu bewahren, wurden 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 16 °C erfolgte. Anschließend lagerte der Wein in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10 °C, bis er ab Ende März 2023 in Flaschen abgefüllt wurde.

## Geschichte

Der Villa Antinori entsteht auf einem der besten Pinot Bianco-Weinberge der Tenuta Monteloro auf den Hügeln von Fiesole hinter Florenz. Ein historisches Etikett der Familie Antinori findet auf diesem Boden einen neuen Ausdruck und erzählt von der Harmonie und den Eindrücken eines antiken und zur Erzeugung von Weißweinen berufenen Territoriums.

## Verkostungsnotizen

Villa Antinori Pinot Bianco präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase ist er intensiv, geprägt vom Aroma von Orangenblüten und Noten tropischer Früchte wie Banane, Mango und Limette, die sich mit angenehmen Anklängen an Paprika und Brennnessel verbinden. Am Gaumen frisch, voll, weich und schmackhaft mit einem langen Finale.