



Villa Antinori Pinot Bianco 2023

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2023

Klima

Die Winterzeit des Jahrgangs 2023 war geprägt von milden Temperaturen, aber intensiven Niederschlägen, die für die richtigen Wasserreserven in den Böden sorgten. Bei all dem Regen, der in der gesamten Zeit fiel, blieb das Wetter jedoch kühler als im jahreszeitlichen Durchschnitt und der Frühling ließ auf sich warten. Einen signifikanten Temperaturanstieg gab es anschließend im Sommer, was im Juni mit den langen Tageslicht-Stunden zu einem sehr guten Verlauf von Blüte und Fruchtansatz beitrug und die Reben bis in die Zeit des Farbansatzes begleitete. Im August brachten sporadische Regenfälle die Pflanzen wieder in vegetatives Gleichgewicht und stellten optimale Bedingungen für ihren Start in die Reifephase in der ersten Septemberdekade her. Die Lese von Pinot Bianco begann in der ersten Septemberwoche bei sonnigem Wetter mit milden Temperaturen.



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 bis zur Abfüllung in Flaschen in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10 °C.

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 mit grünlichen Reflexen. An der Nase verbinden sich intensive Noten von tropischer Frucht wie Mango und Ananas mit Aromen von Brennessel und grüner Paprika. Am Gaumen reich, frisch, mineralisch und geprägt von einem Nachgeschmack, der an die an der Nase wahrgenommene Frucht erinnert.