



## Villa Antinori Bianco 2021

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2021

### Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente piovoso che ha permesso ai vigneti di accumulare un'ottima riserva idrica nel terreno. Il germogliamento è avvenuto a partire da fine marzo, in leggero ritardo rispetto al 2020. La seconda metà di aprile è stata contraddistinta da temperature generalmente inferiori alla media favorendo un ritardo di circa dieci giorni della fioritura, avvenuta nella seconda decade di maggio. I successivi mesi sono stati caratterizzati da un clima caldo e asciutto e hanno consentito di recuperare, almeno in parte, il ritardo iniziale, favorendo un ottimo avvio di maturazione delle uve. Al momento della raccolta gli acini si presentavano perfettamente sani, integri e con un buon equilibrio tra concentrazione zuccherina e acidità, grazie anche a un'eccellente escursione termica tra giorno e notte registrata da metà agosto. La vendemmia, come nel 2020, è iniziata nell'ultima settimana di agosto per il Pinot Grigio, è proseguita con il Pinot Bianco e Trebbiano Toscano per concludersi con il Riesling Renano l'ultima decade di settembre.



## Vinificazione

L'uva raccolta è stata diraspata e pressata delicatamente. Il mosto ottenuto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpimento; dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 18 °C. Il vino è stato conservato in serbatoi di acciaio a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento avvenuto a partire da gennaio 2022.

## Dati Storici

Il Villa Antinori Bianco rappresenta uno dei vini storici della famiglia Antinori. È stato prodotto per la prima volta con l'annata 1931 da Niccolò Antinori; da allora l'etichetta è rimasta praticamente invariata, così come la filosofia di produzione, orientata nel rappresentare la propria terra di origine.

## Note Degustative

Villa Antinori Bianco si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso intenso: aromi fruttati che ricordano la pera, la pesca e la mela verde si uniscono a delicate sensazioni di fiori d'arancio. Al palato è morbido con una buona freschezza e un finale vibrante e minerale.