



Villa Antinori Bianco 2022

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2022

Clima

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso. Il germogliamento della vite è iniziato i primi d'aprile, alcuni giorni in ritardo rispetto al 2021, a causa delle basse temperature registrate in quel periodo. Il mese di maggio è stato contraddistinto da giornate calde e soleggiate con temperature più alte della media garantendo il rapido sviluppo della vite e favorendo una fioritura anticipata, avvenuta nell'ultima decade del mese. Il clima generalmente caldo e asciutto che ha contraddistinto tutta l'estate è stato intervallato da alcuni eventi piovosi a partire da metà agosto, consentendo di avviare al meglio la maturazione. La vendemmia, come lo scorso anno, è iniziata nell'ultima settimana di agosto per il Pinot Grigio, è proseguita con il Pinot Bianco e Riesling Renano intorno al 15 settembre per poi concludersi con il Trebbiano Toscano dalla metà del mese in poi.



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 novembre 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 è intenso e fine: sensazioni di fiori d'arancio ben si uniscono ad aromi fruttati che ricordano l'ananas, la mela Golden e la banana. Al palato è fresco, piacevolmente teso, contraddistinto da un gusto avvolgente e da un finale minerale.