



Villa Antinori Bianco 2023

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 si è contraddistinta, fin dal germogliamento della vite, per le frequenti precipitazioni. Nel mese di aprile si sono registrati degli abbassamenti di temperatura che hanno rallentato lo sviluppo delle piante. I numerosi giorni di pioggia tra maggio e giugno hanno ritardato la fioritura di 5-10 giorni a seconda della varietà e del luogo. Luglio e agosto sono stati generalmente caldi e asciutti, favorendo il corretto sviluppo dei grappoli, grazie alle riserve idriche accumulate in primavera, e recuperando il ritardo iniziale. 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 20 settembre per poi concludersi i primi di ottobre con il Trebbiano Toscano.



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 2024.

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, prevalgono aromi fruttati che ricordano l'ananas, la mela Golden e la banana che ben si fondono alle sensazioni di fiori d'arancio. Al palato è fresco, avvolgente, piacevolmente teso, e contraddistinto da un finale minerale.