Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno mite e precipitazioni abbondanti che hanno permesso alle piante di accumulare importanti riserve idriche in previsione della stagione estiva, asciutta e calda ma senza particolari eccessi termici. Ciò ha consentito uno sviluppo equilibrato delle piante che, insieme alle importanti escursioni termiche tra giorno e notte hanno favorito un'ottima maturazione delle uve, preservandone il patrimonio aromatico. La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre per il Pinot Grigio seguita, nella seconda metà del mese, con Pinot Bianco, Trebbiano e Malvasia toscani concludendosi con la raccolta del Riesling Renano a fine settembre.

Vinificazione

L'uva raccolta è stata diraspata e pressata in maniera molto soffice. Il mosto è stato raffreddato fino a raggiungere la temperatura di 10° C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox per effettuare il processo di fermentazione a temperature inferiori ai 18° C , a seguito del quale è stato conservato in acciaio ad una temperatura di 10° per preservarne i profumi e la freschezza.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta un profumo fine ed elegante, fruttato e floreale, con note di agrumi. Al gusto è equilibrato, con una buona persistenza ed un finale minerale.