



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.



## 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.