



no image

## Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da una scarsa piovosità nei mesi invernali. Il germogliamento è avvenuto come di consueto a partire dalla fine di marzo, periodo contraddistinto da giornate fredde, mentre la fioritura è iniziata regolarmente a fine maggio. I mesi successivi sono stati tendenzialmente asciutti e con temperature al di sotto della media, solo agosto ha registrato un picco di calore. La scarsa presenza di piogge durante luglio e agosto ha favorito un anticipo della maturazione. L'uva alla raccolta presentava un ottimo equilibrio tra acidità e zuccheri e un grande potenziale aromatico grazie all'elevata escursione termica tra il giorno e la notte nelle ultime settimane di maturazione. La vendemmia, in anticipo di 10 giorni circa rispetto alla precedente, 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 è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento; 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 acciaio a una temperatura di 10 °C e la lavorazione in piccoli lotti appena prima dell'imbottigliamento ha permesso al Villa Antinori di mantenere la caratteristica freschezza e tipicità aromatica. L'imbottigliamento è avvenuto a partire da metà gennaio 2021.

## 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 fine ed elegante, fruttato e floreale, con note di banana, pera, ananas e fiori d'arancio. Al palato è saporito, con un finale fresco e minerale.