



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.