



no image

Clima

La primavera 2019, inizialmente caratterizzata dall'assenza di precipitazioni, è stata contraddistinta nella seconda parte da un clima generalmente fresco e con piogge capaci di favorire un ritardo della fioritura di circa due settimane rispetto alla media. L'estate è stata tendenzialmente calda, con precipitazioni ben distribuite durante la stagione e ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte nelle ultime settimane di maturazione. Le uve al momento della raccolta presentavano un ottimo equilibrio tra acidità e zuccheri e un'eccellente espressione aromatica. La vendemmia, iniziata nella prima settimana di settembre con il Pinot Grigio, è proseguita con il Pinot Bianco, Trebbiano e Malvasia Toscana per concludersi con il Riesling Renano a inizio ottobre.

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 quindi conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino all'imbottigliamento.

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, ananas, fiori bianchi e frutta candita. Al palato è equilibrato, con una buona persistenza e un finale minerale.