



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.