



no image

## Clima

L'annata 2018 è stata contraddistinta da un leggero ritardo dello sviluppo della vite, recuperato a partire dal germogliamento. Le successive fasi vegetative di fioritura ed allegagione sono state regolari, favorite dalle temperature miti e dalle ottime riserve idriche accumulate durante la primavera, stagione tendenzialmente piovosa. Alle precipitazioni frequenti dall'inizio di marzo fino ai primi giorni di luglio è seguito un clima soleggiato fino alla metà di agosto, senza picchi di temperatura eccessivi. Gli ultimi quindici giorni del mese sono stati caratterizzati da piogge occasionali, seguiti da belle giornate caratterizzate da un aumento delle temperature a partire dal mese di settembre. La vendemmia, iniziata nella terza decade di agosto per il Pinot Grigio, è proseguita con il Pinot Bianco, Trebbiano e Malvasia Toscana per concludersi con il Riesling Renano ad inizio ottobre.

## Vinificazione

L'uva raccolta è stata diraspata e pressata delicatamente. Il mosto è stato raffreddato ad 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 ad una temperatura non superiore a 18 °C. Il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox ad 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.

## 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 ed un finale minerale.