



no image

## Clima

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera tendenzialmente calda e siccitosa. Queste particolari condizioni climatiche hanno determinato un anticipo del germogliamento, della fioritura, ed una riduzione della produzione, garantendo però un'ottima qualità delle uve. La vendemmia è iniziata nella terza decade di agosto con il Pinot Grigio, in netto anticipo rispetto al 2016, è proseguita con Pinot Bianco, Trebbiano e Malvasia Toscana, e si è conclusa in ottobre con il Riesling Renano.

## Vinificazione

L'uva raccolta è stata diraspata e pressata in maniera molto soffice. 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 è avvenuta la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 18°C; il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 10°C per preservarne la freschezza e la componente 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

Il Villa Antinori 2017 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è delicato 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.

## Premi all'Annata

**Luca Maroni** 90/100 IT