



no image

Clima

Il 2021 è stata un'annata unica nel suo decorso. Il tardo inverno è stato caratterizzato da un clima caldo, presagendo un germogliamento anticipato. Di contro, la primavera è stata contraddistinta da piogge, temperature al di sotto della media e un'improvvisa nevicata; queste condizioni climatiche hanno rallentato il risveglio della vite e di conseguenza il germogliamento. A partire da giugno, il clima regolare e alcune piogge nei mesi di luglio e agosto hanno consentito il recupero del ritardo iniziale, garantendo l'adeguata crescita della vite e il corretto sviluppo del grappolo. I primi giorni di settembre sono stati caratterizzati da giornate soleggiate e da temperature miti che hanno consentito l'ottimale maturazione del Pinot Bianco, contraddistinto al momento della raccolta da una spiccata aromaticità e un buon equilibrio fra zuccheri e acidità. La raccolta è avvenuta a partire dalla prima decade di settembre.

Vinificazione

L'uva raccolta, che è stata vinificata separata per vigneto per preservarne l'identità territoriale, è stata diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 16 °C. Il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento, avvenuto a partire da fine marzo 2022.

Dati Storici

Il Villa Antinori nasce dai migliori vigneti di Pinot Bianco di Tenuta Monteloro, sulle colline di Fiesole, alle spalle di Firenze. Un'etichetta storica della famiglia Antinori incontra in questa terra una nuova espressione, capace di raccontare l'armonia e le sensazioni di un territorio antico e vocato alla produzione di vini bianchi.



Note Degustative

Villa Antinori Pinot Bianco si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intenso: note di frutta tropicale, come l'ananas, si uniscono a piacevoli sensazioni di peperone e ortica. Al palato è fresco, vivace e sapido, con un finale minerale.