



no image

Clima

Il 2018 è stato un anno particolarmente favorevole per il Pinot Bianco. La primavera, caratterizzata da una buona piovosità e temperature fresche, è stata seguita da un inizio estate tendenzialmente secco e caldo. La seconda parte del periodo estivo, contraddistinto da precipitazioni frequenti capaci di mitigare le temperature, ha permesso una maturazione ottimale delle uve, garantendo il mantenimento di un'ottima freschezza ed intensità aromatica. La raccolta del Pinot Bianco per il Villa Antinori è avvenuta a partire dalla seconda settimana di settembre.

Vinificazione

L'uva raccolta è stata diraspata e pressata in maniera 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 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.

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 fine ed elegante, ricorda la frutta tropicale, come l'ananas ed il mango, ed i fiori d'acacia. Al palato è pieno, persistente e con una buona struttura minerale.