Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Pinot Bianco

Classificazione
Pinot Bianco Toscana IGT

Annata
2022

Clima
Il 2022 è iniziato con un inverno tendenzialmente freddo, al quale è susseguita una primavera con temperature leggermente più alte per il periodo, caratterizzata da piogge di media intensità che hanno permesso un ottimo germogliamento. A partire da metà maggio fino a metà agosto, il clima è stato contraddistinto da assenza di precipitazioni e temperature mediamente al di sopra della media. Queste condizioni climatiche hanno permesso un'ottima fioritura e allegagione, accompagnando la pianta all'inizio dell'invaiatura. Le piogge, arrivate a metà agosto, hanno ristabilito uno corretto equilibrio vegetativo della pianta, consentendole di arrivare in condizioni ottimali alla fase di maturazione.
La prima decade del mese di settembre ha presentato delle temperature miti e giornate soleggiate che hanno garantito l'ottenimento dell'ottimale maturazione del Pinot Bianco, la cui raccolta è iniziata dalla prima settimana 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 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 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 2023.

Gradazione alcolica
13,50% Vol.

Dati storici
Questo vino 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. Al naso è intenso, contraddistinto da aromi di fiori d'arancio e note di frutta tropicale, come banana, mango, lime che si uniscono a piacevoli sensazioni di peperone e ortica. Al palato è fresco, pieno, morbido e sapido, con un finale lungo.