



VILLA ANTINORI BIANCO

Classificazione

Toscana – IGT

Annata

2025

Clima

La stagione 2025 è iniziata con un inverno e una primavera miti e caratterizzati da abbondanti precipitazioni, che hanno consentito di accumulare consistenti riserve idriche nei suoli. L'estate è stata generalmente asciutta, regolare e intervallata da alcune piogge benefiche e da un paio di picchi di calore avvenuti a fine di giugno e agosto.

Le abbondanti riserve accumulate durante l'inizio dell'anno hanno scongiurato il pericolo di stress idrico, consentendo di avviare la maturazione in modo regolare. La vendemmia è stata anticipata di circa una settimana rispetto al 2024 ed è iniziata a metà agosto con il Pinot Grigio proseguendo con il Pinot Bianco tra la fine del mese e l'inizio settembre. Il Vermentino, il più tardivo, è stato raccolto da inizio fino a metà settembre.

Vinificazione

L'uva raccolta è stata diraspata e pressata delicatamente. Il mosto ottenuto 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 17 °C. Il vino è stato conservato in serbatoi di acciaio a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento avvenuto a partire da gennaio 2026.

Grado alcolico

11,50% Vol.

Dati storici

Un bianco storico, introdotto nel 1931 dal Marchese Niccolò Antinori, capace di rappresentare il territorio toscano attraverso l'unione di uve tradizionali e non e un bouquet fresco ed elegante ma dal carattere spiccato.

Note degustative

Villa Antinori Bianco si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intenso e colpisce per gli aromi fruttati che ricordano gli agrumi, la mela verde, e la pera che si uniscono a sensazioni di fiori d'arancio. Al palato è fresco, avvolgente, piacevole e sapido