



VILLA ANTINORI BIANCO

Classificazione

Toscana – IGT

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 si è contraddistinta, fin dal germogliamento della vite, per le frequenti precipitazioni. Nel mese di aprile si sono registrati degli abbassamenti di temperatura che hanno rallentato lo sviluppo delle piante. I numerosi giorni di pioggia tra maggio e giugno hanno ritardato la fioritura di 5-10 giorni a seconda della varietà e del luogo.

Luglio e agosto sono stati generalmente caldi e asciutti, favorendo il corretto sviluppo dei grappoli, grazie alle riserve idriche accumulate in primavera, e recuperando il ritardo iniziale.

La vendemmia, come lo scorso anno, è iniziata nell'ultima settimana di agosto per il Pinot Grigio, è proseguita con il Pinot Bianco e Riesling Renano intorno al 20 settembre per poi concludersi i primi di ottobre con il Trebbiano Toscano.

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 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 18 °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 2024.

Grado alcolico

12% 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 fine, prevalgono aromi fruttati che ricordano l'ananas, la mela Golden e la banana che ben si fondono alle sensazioni di fiori d'arancio. Al palato è fresco, avvolgente, piacevolmente teso, e contraddistinto da un finale minerale.