



Villa Antinori Pinot Bianco

Classificazione

Pinot Bianco Toscana IGT

Annata

2023

Clima

La stagione invernale del 2023 è stata scandita da temperature miti, ma con piogge intense che hanno garantito la corretta riserva idrica nei suoli. La primavera ha invece tardato ad arrivare, grazie alle piogge che hanno contraddistinto tutto il periodo, mantenendo il clima più fresco rispetto alla media stagionale. La successiva stagione estiva ha visto un aumento significativo delle temperature che, insieme alle lunghe giornate di luce, tipiche del mese di giugno, hanno permesso un'ottima fioritura e allegagione, accompagnando la pianta all'inizio dell'invasatura.

Durante il mese di agosto si sono avute alcune piogge, che hanno ristabilito un corretto equilibrio vegetativo della pianta, consentendole di arrivare in condizioni ottimali alla fase di maturazione, avvenuta nella prima decade di settembre.

La raccolta del Pinot Bianco, iniziata dalla prima settimana di settembre, è stata accompagnata da giornate soleggiate con temperature miti.

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.

Gradazione alcolica

12,5% 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 con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso: frutta tropicale come mango e ananas si unisce ad aromi di ortica e bosso. Al palato è ricco, fresco, minerale e contraddistinto da un retrogusto che ricorda la frutta percepita al naso.