



VILLA ANTINORI BIANCO

Classificazione

Toscana – IGT

Annata

2024

Clima

Un autunno e un inverno generalmente piovosi hanno consentito di ottenere ottime riserve idriche nel sottosuolo. Il clima mite e caratterizzato da alcune precipitazioni dell'inizio della primavera ha consentito un regolare germogliamento e un conseguente anticipo della fioritura e della allegagione. Nel periodo estivo si sono registrate temperature nella norma fino a metà luglio e sopra la media nel periodo successivo fino alla raccolta. Queste condizioni climatiche hanno favorito un rallentamento della maturazione, favorendo una vendemmia in linea con lo storico.

La raccolta è iniziata l'ultima settimana di agosto per il Pinot Grigio e il Pinot Bianco, mentre per il Trebbiano Toscano si è atteso fino a metà settembre. Il Riesling Renano è stato vendemmiato la prima settimana di ottobre.

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 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 novembre 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: aromi fruttati che ricordano l'ananas e gli agrumi si uniscono a sensazioni di fiori d'arancio. Al palato è fresco, avvolgente, sapido e contraddistinto da un finale minerale.