Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Bianco 2024

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2024

Klima
Herbst und Winter waren allgemein regnerisch und ermöglichten die Bildung sehr guter Wasserreser-ven in den Böden. Dank des milden Wetters mit einigen Niederschlägen zu Beginn des Frühjahrs war das Austreiben regulär. Blüte und Fruchtansatz waren etwas früher als gewohnt. Im Sommer waren bis Ende Juli normale Temperaturen zu verzeichnen und überdurchschnittliche in der anschließenden Zeit bis hin zur Lese. Diese Wetterbedingungen führten zu einer verlangsamten Reife, so dass die Lese in den Zeiten des langjährigen Durchschnitts erfolgte. Die Lese begann in der letzten Augustwoche mit Pinot Grigio und Pinot Bianco, während für Trebbia-no Toscana bis Mitte September gewartet wurde. Riesling wurde in der letzten Oktoberwoche gelesen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Trauben wurden entrappt und die Beeren schonend gepresst. Der Most wurde auf 10 °C abgekühlt, um den natürlichen Klärungsprozess zu unterstützen. Nach 48 Stunden wurde er in Inox-Edelstahltanks umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei Temperaturen von nicht über 17 °C ab-lief. Anschließend lagerte der Wein in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10 °C bis zur Ab-füllung in Flaschen, die ab November 2024 erfolgte.

Geschichte

Der Villa Antinori Bianco ist einer der historischen Weine der Familie Antinori. Er wurde erstmals mit dem Jahrgang 1931 von Niccolò Antinori produziert. Seitdem ist das Etikett praktisch unverändert geblieben, so wie auch die Produktphilosophie, die sich daran orientiert, das Herkunftsgebiet zu repräsentieren.

Verkostungsnotizen

Villa Antinori Bianco präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Der Duft ist intensiv und fein: fruchtige Aromen, die an Ananas und Zitrusfrüchte erinnern, verbinden sich mit Nuancen von Orangenblüten. Am Gaumen frisch, vollmundig, schmackhaft und geprägt von einem mineralischen Finale.