Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Bianco 2020 (Clone 2022-04-14 08:21:42)

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem tendenziell regnerischen Winter, der es den Weinbergen ermöglichte, hervorragende Wasserreserven in den Böden zu bilden. Das Austreiben begann ab Ende März, etwas später als im Vorjahr. Die zweite Aprilhälfte war geprägt von allgemein unterdurchschnittlichen Temperaturen, was zu einer um etwa 10 Tage späteren Blüte in der zweiten Maidekade führte. Die anschließenden Monate waren geprägt von trockenem und warmem Wetter, so dass zumindest zum Teil die anfängliche Verspätung ausgeglichen und ein optimales Einsetzen der Reife der Trauben ermöglicht wurde. Zum Zeitpunkt der Lese präsentierten sich die Beeren in perfekter Gesundheit, unbeschädigt und mit einer guten Ausgewogenheit von Zuckerkonzentration und Säure, auch dank der ausgezeichneten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, die ab Mitte August zu verzeichnen waren. Die Lese begann wie im Jahr 2020 in der letzten Augustwoche mit Pinot Grigio, setzte sich mit Pinot Bianco und Trebbiano Toscano fort und schloss in der letzten Septemberdekade mit Riesling.

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 18 °C ablief. Anschließend lagerte der Wein in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10 °C bis zur Abfüllung in Flaschen, die ab Januar 2022 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. An der Nase ist er intensiv: Fruchtaromen, die an Birne, Pfirsich und grünen Apfel erinnern, verbinden sich mit delikaten Eindrücken von Orangenblüten. Am Gaumen weich mit guter Frische und einem vibrierenden mineralischen Finale.