Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2016 begann mit einem milden Winter und üppigen Niederschlägen, die es den Pflanzen ermöglichten, umfangreiche Wasserreserven für das Sommerhalbjahr zu akkumulieren, das trocken und heiß, aber ohne besondere Spitzenwerte war. Daher war die Entwicklung der Pflanzen ausgewogen, was in Verbindung mit den starken Tag-Nacht-Temperaturunterschieden eine hervorragende Reife der Trauben begünstigte und den aromatischen Reichtum erhielt. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit Pinot Grigio, gefolgt in der zweiten Monatshälfte von Pinot Bianco, Trebbiano und Malvasia und endend mit der Riesling-Lese Ende September.

Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und sehr schonend gepresst. Der Most wurde auf eine Temperatur von 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 unter 18° C erfolgte. Anschließend lagerte der Wein in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10° C, damit Frische und Duft bewahrt blieben.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Feiner eleganter Duft, fruchtig und blumig mit Zitrusnoten. Am Gaumen ausgewogen, von guter Länge und mit einem mineralischen Finale.