no image

Klima

Das Frühjahr 2019, anfangs geprägt vom Fehlen von Niederschlägen, brachte im zweiten Teil generell kühles Wetter und Regenfälle, die gemessen am Durchschnitt eine Verzögerung der Blüte um etwa zwei Wochen verursachten. Der Sommer war tendenziell heiß, mit gut über die Saison verteilten Niederschlägen und hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden in den letzten Wochen der Reife. Zum Zeitpunkt der Lese zeigten die Beeren eine ausgezeichnete Ausgewogenheit von Säure und Zuckergehalt und exzellenten aromatischen Ausdruck. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit Pinot Grigio, setzte sich mit Pinot Bianco, Trebbiano und Malvasia Toscana fort und endete Anfang Oktober mit Riesling.

Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und 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 erfolgte. Anschließend lagerte der Wein in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10° C bis zur Abfüllung in Flaschen.

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

Villa Antinori Bianco präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er fein und elegant, fruchtig und blumig mit Noten von Banane, Ananas, weißen Blüten und kandierter Frucht. Am Gaumen ausgewogen, von guter Länge und mit einem mineralischen Finale.