Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2017 war geprägt von einem milden Winter und einem tendenziell warmen und sehr trockenen Frühjahr. Diese ungewöhnlichen klimatischen Bedingungen führten zum frühzeitigen Einsetzen des Austreibens und der Blüte und zu einer geringeren Produktion, sicherten jedoch eine hervorragende Qualität der Beeren. Die Lese begann in der dritten Augustdekade mit Pinot Grigio, deutlich früher als 2016, setzte sich fort mit Pinot Bianco, Trebbiano und Malvasia Toscana und endete im Oktober mit Riesling.

Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und sehr 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, damit Frische und die aromatische Komponente 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

Der Villa Antinori 2017 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er delikat 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.

Awards

Luca Maroni 90/100 IT