Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Pinot Bianco 2024

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2024

Klima
Der Winter2024 war mild mit gut getakteten Regenfällen in den Monaten Februar und März, die die Bildung ausgezeichneter Wasserreserven in den Böden sicherten. Steigende Temperaturen und gut verteilter Regen ab Mitte April ermöglichten ein reguläres Austreiben der Pflanzen. Abwechselnd Niederschläge und kühle Temperaturen bis Juni sorgten für eine gute Entwicklung der Triebe und der gerade gebildeten Trauben. Der Sommer setzte sich fort mit recht warmem trockenem Wetter, günstig für einen guten Verlauf der Blüte und des Fruchtansatzes, und begleitete die Reben bis zum Beginn des Farbansatzes. Der August, ohne Regen und mit warmen Temperaturen am Tag, kühlen bei Nacht, ermöglichte eine optimale Reife der Pinot Bianco-Beeren und ließ sie die gute Säure und Schmackhaftigkeit bewahren, die Merkmale dieser Varietät sind. In der ersten Septemberdekade gab es einige Regenfälle, die die Lese verlangsamten. Diese begann in der ersten Septemberwoche und war zum Ende des Monats abgeschlossen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Beeren, die separat nach Weinberg vinifiziert wurden, um den territorialen Charakter zu bewahren, wurden 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 16 °C erfolgte. Anschließend lagerte der Wein bis zur Abfüllung in Flaschen bei einer Temperatur von 10 °C in Inox-Edelstahltanks.

Geschichte

Der Villa Antinori entsteht auf einem der besten Pinot Bianco-Weinberge der Tenuta Monteloro auf den Hügeln von Fiesole hinter Florenz. Ein historisches Etikett der Familie Antinori findet auf diesem Boden einen neuen Ausdruck und erzählt von der Harmonie und den Eindrücken eines antiken und zur Erzeugung von Weißweinen berufenen Territoriums.

Verkostungsnotizen

Villa Antinori Pinot Bianco präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase delikat mit Zitrusnoten von Pampelmuse und Limette, die sich mit Eindrücken von weißen Blüten und grüner Paprika verbinden Am Gaumen reich, frisch, mineralisch und geprägt von einem Nachgeschmack, der an die an der Nase wahrgenommenen Fruchtaromen erinnert.