



Villa Antinori Pinot Bianco 2025

Classificazione

Toscana IGT

Jahrgang

2025

Klima

Der Jahrgang 2025 zeigte in der Tenuta Monteloro einen allgemein ausgewogenen klimatischen Verlauf. Der Winter war geprägt von milden Temperaturen und häufigem Regen in den Monaten Januar und Februar, was für gute Wasserreserven und eine reguläre vegetative Ruhephase sorgte. Im Frühjahr blieb es kühl: der März brachte abwechselnd trockene Tage und gut verteilte Niederschläge, was ein einheitliches Austreiben förderte. Im April und Mai stiegen die Temperaturen graduell, ohne heftige Ausschläge und mit hilfreichen Regen für die vegetative Entwicklung. Der Sommer war heiß und mit viel Sonne, aber ohne Extremwetter, und dank der Tag-Nacht-Temperaturunterschiede im Juni und Juli bewahrten die Beeren ihren Säuregehalt. Im August blieb das Wetter trocken und ventiliert mit gelegentlichem Regen, so dass eine einheitliche Reife gesichert war. Zum Lesezeitpunkt in der ersten Septemberdekade präsentierte sich Pinot Bianco in optimaler Verfassung. Der Jahrgang zeichnet sich durch gesunde Trauben mit voller aromatischer Reife und einem frischen schmackhaften Profil aus.



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 Ende März 2026 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 delikater mit Zitrusnoten von Pampelmuse und Limette, die sich mit Eindrücken von gelber Frucht, Grasschnitt und Buchsbaum verbinden. Am Gaumen frisch, mineralisch, angenehm und geprägt von einem Nachgeschmack, der an die an der Nase wahrgenommenen Fruchtaromen erinnert.