Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Pinot Bianco 2019

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2019

Klima
Der Jahrgang 2019 war geprägt von einem Frühjahr mit tendenziell trockenem Klima zu Beginn und allgemein kühlem Wetter mit Niederschlägen in der zweiten Phase. Diese Bedingungen führten zu einer Verlangsamung der vegetativen Entwicklung und infolgedessen zu einer gegenüber dem langjährigen Durchschnitt um etwa zwei Wochen späteren Blüte. Der Sommer war warm mit gut über die Jahreszeit verteiltem Regen. Bei der Lese zeigten die Beeren dank der ausgezeichneten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede in den letzten Wochen der Reife eine perfekte Ausgewogenheit von Säure- und Zuckergehalt und ein exzellentes aromatisches Potenzial. Die Lese von Pinot Bianco für den Villa Antinori erfolgte Ende September, etwa 10 Tage später als 2018.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Beeren 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 18 °C erfolgte. Anschließend lagerte der Wein in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10° C, bis er im April 2020 in Flaschen abgefüllt wurde.

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 ist er fein und elegant mit Noten von Zitrusfrüchten, Banane und Akazienblüten. Am Gaumen frisch, anhaltend und mit guter mineralischer Struktur.