Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Pinot Bianco 2020

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2020

Klima
Der Jahrgang 2020 wird in der Tenuta Monteloro als einer der kältesten des letzten Jahrfünfts in Erinnerung bleiben. Ab Frühjahrsbeginn bis über Mitte Juli hinaus folgte gleichmäßig verteilt ein Regen auf den anderen und die Temperaturen lagen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Diese klimatischen Bedingungen sorgten für ein langsames reguläres Wachstum der Reben und für ein ausgezeichnetes vegetativ-produktives Gleichgewicht. Der August war heiß mit einigen Niederschlägen, die sich in den letzten Tagen des Monats konzentrierten und einen Tag-Nacht-Temperaturunterschied von fast 10 °C sicherten. So konnte Pinot Bianco bei der Lese Mitte September einen idealen Reifegrad mit hervorragender Ausgewogenheit von Zucker, Säure und Aromatizität erreichen.

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 16 °C erfolgte. Anschließend lagerte der Wein in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10 °C, bis er ab Februar 2021 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 tropischen Früchten und Anklängen an Paprika und Brennnessel. Am Gaumen voll, reich und mit langem mineralischem Finale.