no image

Klima

2021 war in seinem Verlauf ein ungewöhnlicher Jahrgang. Die letzte Zeit des Winters brachte warmes Wetter und ließ so ein früheres Austreiben voraussehen. Im Gegensatz dazu war das Frühjahr geprägt von Regen, unterdurchschnittlichen Temperaturen und einem plötzlichen Schneefall. Diese klimatischen Bedingungen verzögerten das Erwachen der Reben und demzufolge auch das Austreiben. Reguläres Klima ab Juni mit einigen Regenfällen in den Monaten Juli und August ermöglichten das Wiederaufholen der anfänglichen Verspätung und sicherten angemessenes Wachstum der Reben und korrekte Entwicklung der Trauben. Die ersten Septembertage waren geprägt von sonnigen Tagen und milden Temperaturen. Das ermöglichte Pinot Bianco eine optimale Reife, so dass die Beeren zum Lesezeitpunkt markante Aromatizität und eine gute Ausgewogenheit von Zucker und Säure zeigten. Die Lese begann in der ersten Septemberdekade.

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 in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10 °C, bis er ab Ende März 2022 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Villa Antinori Pinot Bianco präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase ist er intensiv: Noten von tropischen Früchten wie Ananas verbinden sich mit angenehmen Anklängen an Paprika und Brennnessel. Am Gaumen frisch, lebhaft und mit mineralischem Finale.