Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Das Jahr 2018 war ganz besonders günstig für Pinot Bianco. Auf das Frühjahr, geprägt von einer guten Niederschlagsmenge und kühlen Temperaturen, folgte ein tendenziell trockener und heißer Sommeranfang. In der zweiten Sommerhälfte milderten häufige Regenfälle die Temperaturen, was eine optimale Beerenreife ermöglichte und die Bewahrung guter Frische und aromatischer Intensität sicherte. Die Lese für den Villa Antinori erfolgte ab der zweiten Septemberwoche.

Weinbereitung

Das Lesegut wurde 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.

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 fein und elegant und erinnert an tropische Früchte wie Ananas und Mango, aber auch an Akazienblüten. Am Gaumen voll, anhaltend und mit guter mineralischer Struktur.