



Villa Antinori Bianco 2024

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2024

Clima

Un autunno e un inverno generalmente piovosi hanno consentito di ottenere ottime riserve idriche nel sottosuolo. Il clima mite e caratterizzato da alcune precipitazioni dell'inizio della primavera ha consentito un regolare germogliamento e un conseguente anticipo della fioritura e della allegagione. Nel periodo estivo si sono registrate temperature nella norma fino a metà luglio e sopra la media nel periodo successivo fino alla raccolta. Queste condizioni climatiche hanno favorito un rallentamento della maturazione, favorendo una vendemmia in linea con lo storico. La raccolta è iniziata l'ultima settimana di agosto per il Pinot Grigio e il Pinot Bianco, mentre per il Trebbiano Toscano si è atteso fino a metà settembre. Il Riesling Renano è stato vendemmiato la prima settimana di ottobre.



Vinificazione

L'uva raccolta è stata diraspata e pressata delicatamente. Il mosto ottenuto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento; dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 17 °C. Il vino è stato conservato in serbatoi di acciaio a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento avvenuto a partire da novembre 2024.

Dati Storici

Il Villa Antinori Bianco rappresenta uno dei vini storici della famiglia Antinori. È stato prodotto per la prima volta con l'annata 1931 da Niccolò Antinori; da allora l'etichetta è rimasta praticamente invariata, così come la filosofia di produzione, orientata nel rappresentare la propria terra di origine.

Note Degustative

Villa Antinori Bianco si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intenso e fine: aromi fruttati che ricordano l'ananas e gli agrumi si uniscono a sensazioni di fiori d'arancio. Al palato è fresco, avvolgente, sapido e contraddistinto da un finale minerale.