



# 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, saporito e contraddistinto da un finale minerale.