



Villa Antinori Bianco 2025

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2025

Clima

La stagione 2025 è iniziata con un inverno e una primavera miti e caratterizzati da abbondanti precipitazioni, che hanno consentito di accumulare consistenti riserve idriche nei suoli. L'estate è stata generalmente asciutta, regolare e intervallata da alcune piogge benefiche e da un paio di picchi di calore avvenuti a fine di giugno e agosto. Le abbondanti riserve accumulate durante l'inizio dell'anno hanno scongiurato il pericolo di stress idrico, consentendo di avviare la maturazione in modo regolare. La vendemmia è stata anticipata di circa una settimana rispetto al 2024 ed è iniziata a metà agosto con il Pinot Grigio proseguendo con il Pinot Bianco tra la fine del mese e l'inizio settembre. Il Vermentino, il più tardivo, è stato raccolto da inizio fino a metà settembre.



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 gennaio 2026.

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 colpisce per gli aromi fruttati che ricordano gli agrumi, la mela verde, e la pera che si uniscono a sensazioni di fiori d'arancio. Al palato è fresco, avvolgente, piacevole e sapido.