



Villa Antinori Bianco 2021

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente piovoso che ha permesso ai vigneti di accumulare un'ottima riserva idrica nel terreno. Il germogliamento è avvenuto a partire da fine marzo, in leggero ritardo rispetto al 2020. La seconda metà di aprile è stata contraddistinta da temperature generalmente inferiori alla media favorendo un ritardo di circa dieci giorni della fioritura, avvenuta nella seconda decade di maggio. I successivi mesi sono stati caratterizzati da un clima caldo e asciutto e hanno consentito di recuperare, almeno in parte, il ritardo iniziale, favorendo un ottimo avvio di maturazione delle uve. Al momento della raccolta gli acini si presentavano perfettamente sani, integri e con un buon equilibrio tra concentrazione zuccherina e acidità, grazie anche a un'eccellente escursione termica tra giorno e notte registrata da metà agosto. La vendemmia, come nel 2020, è iniziata nell'ultima settimana di agosto per il Pinot Grigio, è proseguita con il Pinot Bianco e Trebbiano Toscano per concludersi con il Riesling Renano l'ultima decade di 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 illimpimento; dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 18 °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 2022.

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 intenso: aromi fruttati che ricordano la pera, la pesca e la mela verde si uniscono a delicate sensazioni di fiori d'arancio. Al palato è morbido con una buona freschezza e un finale vibrante e minerale.