



no image

Clima

Dal punto di vista climatico l'annata 2015 è stata caratterizzata da piogge scarse, sole e caldo. La crescita della pianta è stata regolare grazie alle riserve idriche accumulate durante l'inverno e alle buone temperature. Da metà luglio fino a tutto agosto le alte temperature hanno rallentato la fase di maturazione che sarebbe altrimenti avvenuta con un forte anticipo. Grazie a questo andamento climatico la vendemmia è avvenuta nei tempi normali con una giusta maturazione. In generale le uve presentavano un alto grado zuccherino e un'acidità nella norma. La vendemmia è iniziata l'ultima settimana di agosto per le varietà Pinot bianco e Pinot grigio della Tenuta di Monteloro per proseguire poi con il Riesling renano e per finire con la raccolta del Trebbiano e della Malvasia toscani a partire da metà settembre.

Vinificazione

L'uva raccolta è stata diraspata e pressata in maniera molto soffice. Il mosto è stato raffreddato ad una temperatura di 10° C per favorirne il naturale illimpimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 18° C; il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 10° C e la lavorazione in piccole masse appena prima dell'imbottigliamento, ha permesso al vino di mantenersi fresco e profumato.

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

Di colore giallo paglierino, ha un profumo fine ed elegante, fruttato e floreale, con note di agrumi. Al gusto si presenta equilibrato, con una buona persistenza, con un finale minerale.

Premi all'Annata

Wine Spectator 87/100 2016 - USA