Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera tendenzialmente calda e siccitosa. Queste particolari condizioni climatiche hanno determinato un anticipo del germogliamento, della fioritura, ed una riduzione della produzione, garantendo però un'ottima qualità delle uve. La vendemmia è iniziata nella terza decade di agosto con il Pinot Grigio, in netto anticipo rispetto al 2016, è proseguita con Pinot Bianco, Trebbiano e Malvasia Toscana, e si è conclusa in ottobre con il Riesling Renano.

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 illimpidimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 18° C; il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 10° C per preservarne la freschezza e la componente aromatica.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il Villa Antinori 2017 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è delicato ed elegante, fruttato e floreale, con note di banana, ananas, fiori bianchi e frutta candita. Al palato è equilibrato, con una buona persistenza ed un finale minerale.

Premi all'Annata

Luca Maroni 90/100 IT