



Villa Antinori Pinot Bianco 2024

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2024

Clima

L'inverno 2024 è stato mite, con piogge ben scandite durante i mesi di febbraio e marzo, che hanno garantito l'accumulo di un'ottima riserva idrica nei suoli. L'innalzamento delle temperature e le piogge ben distribuite a partire da metà aprile hanno consentito il regolare germogliamento delle piante. L'alternanza di precipitazioni e temperature fresche fino a giugno hanno garantito un buon sviluppo dei germogli e del grappolo appena formato. L'estate è proseguita con clima piuttosto caldo e asciutto, favorendo una buona fioritura e allegagione, accompagnando la pianta all'inizio dell'invasatura. Il mese di agosto, caratterizzato da assenza di piogge e temperature calde durante il giorno e fresche durante la notte, ha consentito al Pinot Bianco di raggiungere una maturazione ottimale, mantenendo una buona acidità e sapidità, caratteristiche di questa varietà. Nella prima decade di settembre vi sono state alcune piogge che hanno rallentato la raccolta, che è iniziata a partire dalla prima settimana di settembre ed è proseguita fino alla fine del mese.



Vinificazione

L'uva raccolta, che è stata vinificata separata per vigneto per preservarne l'identità territoriale, è stata diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto 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 16 °C. Il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento.

Dati Storici

Il Villa Antinori nasce dai migliori vigneti di Pinot Bianco di Tenuta Monteloro, sulle colline di Fiesole, alle spalle di Firenze. Un'etichetta storica della famiglia Antinori incontra in questa terra una nuova espressione, capace di raccontare l'armonia e le sensazioni di un territorio antico e vocato alla produzione di vini bianchi.

Note Degustative

Villa Antinori Pinot Bianco si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è delicato, con aromi agrumati di pompelmo e lime che si uniscono a sensazioni di fiori bianchi e peperone verde. Al palato è ricco, fresco, minerale e contraddistinto da un retrogusto che ricorda i sentori di frutta percepiti al naso.