Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Pinot Bianco 2025

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2025

Clima
L'annata 2025 a Tenuta Monteloro ha presentato un andamento climatico generalmente equilibrato. L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e piogge frequenti tra gennaio e febbraio, capaci di garantire una buona riserva idrica e un riposo vegetativo regolare. La primavera ha mantenuto un profilo fresco: marzo ha alternato giornate asciutte a precipitazioni ben distribuite, favorendo un germogliamento uniforme. Tra aprile e maggio le temperature sono salite gradualmente senza eccessi, con piogge utili allo sviluppo vegetativo. L'estate è risultata calda e luminosa ma senza condizioni estreme; le escursioni termiche notturne di giugno e luglio hanno favorito il mantenimento dell'acidità delle uve. Agosto ha confermato un clima asciutto e ventilato, con qualche pioggia che ha permesso una maturazione omogenea. Il Pinot Bianco, al momento della vendemmia avvenuta nella prima decade di settembre, si presentava in condizioni ottimali. L'annata si distingue per uve sane, con piena maturità aromatica e un profilo fresco e sapido.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

L'uva raccolta, 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 a fine marzo 2026.

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 frutta gialla, erba tagliata e bosso. Al palato è fresco, minerale, piacevole e contraddistinto da un retrogusto che ricorda i sentori di frutta percepiti al naso.