



no image

Clima

La 2020 sarà ricordata come una delle annate più fresche dell'ultimo quinquennio a Tenuta Monteloro. A partire dall'inizio della primavera arrivando fino a oltre la metà del mese di luglio, si sono succedute piogge ben distribuite, con temperature medie al di sotto della media stagionale. Tali condizioni climatiche hanno consentito un accrescimento lento e regolare della vite, favorendo un equilibrio vegeto produttivo ottimale. Agosto è stato caldo, con alcune piogge concentrate negli ultimi giorni del mese, che hanno garantito un'escursione termica di quasi 10 °C tra il giorno e la notte; il Pinot Bianco è così riuscito a raggiungere, al momento della raccolta a metà settembre, un livello di maturazione ideale con un ottimo equilibrio tra componente zuccherina, acidità e aromaticità.

Vinificazione

L'uva raccolta 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, avvenuto a partire da fine febbraio 2021.

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 fine ed elegante, con note fruttate tropicali e sensazioni che ricordano il peperone e l'ortica. Al palato è pieno, ricco, con un finale lungo e minerale.