Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

# Clima

L'annata 2019 è stata contraddistinta da una primavera asciutta nella parte iniziale, e fresca e piovosa nel secondo periodo. Queste condizioni climatiche hanno favorito un rallentamento dello sviluppo vegetativo con un ritardo della fioritura di circa due settimane rispetto alla media. L'estate è stata calda con piogge ben distribuite durante la stagione. L'uva, nel momento della raccolta, presentava un perfetto equilibrio tra acidità e zuccheri e un eccezionale potenziale aromatico, grazie alle ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte delle ultime settimane di maturazione. La raccolta del Pinot Bianco per il Villa Antinori è avvenuta a fine settembre, una decina di giorni in ritardo rispetto al 2018.

## 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 18 °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 aprile 2020.

## 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Note Degustative

Villa Antinori Pinot Bianco si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fine ed elegante, con note di agrumi, di banana e di fiori d'acacia. Al palato è fresco, persistente, con una buona struttura minerale.