



ACQUISTATO IL

"Villa Antinori" Bianco Toscana IGT 2024

2024

Un bianco storico



Svinando

Un bianco storico, introdotto nel 1931 dal Marchese Niccolò Antinori, capace di rappresentare il territorio toscano attraverso l'unione di uve tradizionali e non. Per questo Villa Antinori è prima di tutto un'idea, un modo di concepire la produzione vinicola: tra sperimentazione ed evoluzione da una parte, e valore storico dall'altra. Una curiosità. Quando il vino nacque, la sua produzione richiedeva solo l'uso di uve Trebbiano. L'aggiunta dello Chardonnay nel taglio risale agli anni '80, per conferire al vino ulteriore struttura. Vinificazione super accurata, Villa Antinori Bianco si presenta nel bicchiere di un magnifico colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è subito intenso, con aromi delicati di frutta fresca, come la pera, la pesca e la mela verde. Il tutto ben integrato con delicate sensazioni di fiori d'arancio. In bocca è morbido e dotato di una buona freschezza e un finale vibrante e minerale. Bianco da aperitivo elegante, si sposa bene con tutti i piatti a base di pesce. Una grigliata, una frittura, un pesce in umido… Il limite è solo la nostra fantasia.

Si può dire che la famiglia Antinori rappresenti il vino italiano nel mondo praticamente da quando esiste. E non sarebbe neppure tanto un'esagerazione dato che gli Antinori si dedicano alla vigna e alla cantina da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora ben 26 generazioni della famiglia si sono succedute alla guida del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti e apprezzati a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e ombre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il peculiare terroir, per produrre vini affascinanti e in qualche modo memorabili. Tra i "capolavori" firmati da Antinori non si possono dimenticare i grandi Supertuscan di famiglia, Solaja e Tignanello, bottiglie mitiche che gli appassionati di tutto il mondo aspettano con ansia, annata dopo annata. O i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

La Vigna

Terreno argilloso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento guyot

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve Pinot Grigio, Pinot Bianco, Trebbiano Toscano, Riesling Renano

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione L'uva raccolta è stata diraspata e pressata delicatamente. 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 conservato in acciaio a una temperatura di 10 °C e la lavorazione in piccoli lotti appena prima dell'imbottigliamento ha permesso al Villa Antinori di mantenere la caratteristica freschezza e tipicità aromatica. L'imbottigliamento è avvenuto a partire da metà gennaio 2021.

Sensazioni Villa Antinori bianco si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fine ed elegante, fruttato e floreale, con note di banana, pera, ananas e fiori d'arancio. Al palato è saporito, con un finale fresco e minerale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821