

**Classificazione:**

Toscana IGT

Uvaggio:

Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio and Riesling renano

Clima:

L'annata 2014 è stata una delle più difficili degli ultimi vent'anni. Se da un lato l'inverno e la primavera hanno registrato condizioni climatiche non buone, dall'altro l'estate ha visto una fase di recupero della vegetazione, permettendo di ottenere uve sane, con buona acidità e "gioventù" gustativa. La vendemmia è iniziata la prima settimana di Settembre con il Pinot bianco della Tenuta di Monteloro, per proseguire poi con il Pinot Grigio e Riesling Renano e finire con la raccolta del Trebbiano e della Malvasia toscani.

**Vinificazione:**

L'uva raccolta è stata diraspata e pressata in maniera molto soffice. Il mosto è stato raffreddato ad una temperatura di 10°C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 18° C; il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 10° C e la lavorazione in piccoli lotti, appena prima dell'imbottigliamento, ha permesso al vino di mantenersi fresco e profumato.

Dati storici:

Villa Antinori Bianco è stato prodotto per la prima volta con l'annata 1931 da Niccolò Antinori; da allora l'etichetta è rimasta praticamente invariata, così come la filosofia di produzione improntata sulla "toscanità".

Note degustative:

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo fine ed elegante, fruttato che ricorda la frutta fresca e gli agrumi. Al gusto si presenta equilibrato, con una buona persistenza, sapido nel finale.