

DRINKS.

Marchesi Antinori Villa Antinori Bianco Toscana IGT 2024 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40968824
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toscana
Abfüller	Marchesi Antinori S.p.A, via Cassia per Siena 133, Loc. Bargino 50026, San Casciano val di Pesa, Firenze, Italia
Marke	Marchesi Antinori
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase florale wie fruchtige Aromen von Bananen, Pfirsichen, Ananas und Orangenblüten. Am Gaumen vollmundig aromatisch mit mineralischem Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus Chardonnay, Malvasia und Trebiano
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Passend zu	Antipasti, Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Pizza & Pasta

Beschreibung

Seit 26 Generationen widmet sich die Familie Antinori dem Weinbau und Weinhandel in der Toskana. Alles begann im Jahr 1385, als Giovanni di Piero Antinori in die Florentiner Zunft der Winzer und Weinhändler eintrat. Über 600 Jahre später sind es Marchese Piero Antinori und seine Töchter Albiera, Allegra und Alessia, die das Unternehmen mitsamt seinen fünf Weingütern steuern. Ob Chianti, Montalcino, Bolgheri oder Franciacorta, ob DOCG, DOC oder IGT - sie alle gehören zum Portfolio von Marchesi Antinori. Der Villa Antinori Bianco wird seit dem Jahr 1931 aus den besten Trebbiano-Trauben des familiengeführten Weinguts erzeugt. Der anfangs reinsortige Wein wurde in den 80er Jahren zu einer Cuvée umgeändert - um ihm eine bessere Struktur zu verleihen, mischte man fortan ein wenig Chardonnay bei. Am Aussehen der Flasche nahm die Familie kaum Änderungen vor, um die historische Verwurzelung des Weissweins deutlich zu machen. Nachdem die Chardonnay-, Trebbiano- und Malvasia-Trauben sanft gepresst wurden, wurde ihr Most auf 10 ° C hinuntergekühlt, damit Unreinheiten sich absetzen. Nach 48 Stunden wurde der Most zur kontrollierten Fermentation bei 18 ° C in Edestahlfässer umgefüllt, letztlich ebenfalls in Edelstahlfässern bei 10 ° C ausgebaut. Der Verschnitt wurde in kleinen Mengen durchgeführt, um die charakteristische Frische und das spezifische Aroma des Villa Antinori Bianco zu erhalten.