DRINKS.

Marchesi Antinori Villa Antinori Bianco Toscana IGT 2023 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40968823
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Marchesi Antinori S.p.A, via Cassia per Siena 133, Loc. Bargino 50026, San Casciano val di Pesa, Firenze, Italia
Marque	Marchesi Antinori
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes floraux et fruités de banane, de pêche, d'ananas et de fleur d'oranger. En bouche, le vin est aromatique et corsé, avec une finale minérale.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Chardonnay, Malvoisie et Trebbiano
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, charcuterie, poissons & fruits de mer, légumes, pizzas & pâtes

Description

Depuis 26 générations, la famille Antinori se consacre à la viticulture et au commerce du vin en Toscane. Tout a commencé en 1385, lorsque Giovanni di Piero Antinori a rejoint la guilde florentine des vignerons et des marchands de vin. Plus de 600 ans plus tard, c'est le Marchese Piero Antinori et ses filles Albiera, Allegra et Alessia qui contrôlent l'entreprise et ses cinq vignobles. Qu'il s'agisse de Chianti, Montalcino, Bolgheri ou Franciacorta, qu'il s'agisse de DOCG, DOC ou IGT, ils font tous partie du portefeuille de Marchesi Antinori. Le Villa Antinori Bianco est produit à partir des meilleurs raisins Trebbiano de la cave familiale depuis 1931. Dans les années 80, le vin, qui était initialement un vin monocépage, a été transformé en cuvée - afin de lui donner une meilleure structure, un peu de Chardonnay a été ajouté. La famille n'a pratiquement pas modifié l'apparence de la bouteille afin de faire apparaître clairement les racines historiques du vin blanc. Après le pressage délicat des raisins Chardonnay, Trebbiano et Malvasia, leur moût a été refroidi à 10 º C pour permettre aux impuretés de se déposer. Après 48 heures, le moût a été transféré dans des fûts en acier inoxydable pour une fermentation contrôlée à 18 º C, pour finalement vieillir également dans des fûts en acier inoxydable à 10 º C. L'assemblage a été réalisé en petites quantités afin de préserver la fraîcheur caractéristique et l'arôme spécifique de la Villa Antinori Bianco.