



## Villa Antinori Bianco Toscana IGT 2023

**Art. Nr.:** 1104723

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toscana

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Riesling, Pinot Bianco, Trebbiano

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Reife:** bis 2026

**Bodentyp:** Lehm

**Vinifizierung/Ausbau:** Das Lesegut wurde entrappt und schonend gepresst. Der Most wurde auf 10° C abgekühlt, um den natürlichen Klärungsprozess zu unterstützen. Nach 48 Stunden wurde er in Inox-Edelstahltanks umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei Temperaturen von nicht über 18° C erfolgte. Anschließend lagerte der Wein in Inox-Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10° C. Verarbeitung in kleinen Partien unmittelbar vor der Abfüllung in Flaschen ermöglichte es dem Villa Antinori, seine charakteristische Frische und die typische aromatische Komponente zu bewahren.

**Kategorie:** Weißwein

**Süße:** Trocken

### **Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Gekocht/Gedämpft

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 12.60

### **Verkostnotiz**

Helles Strohgelb mit Grünreflexen, in der Nase fein und elegant, fruchtig und blumig mit Noten von Banane, Ananas, weißen Blüten und kandierter Frucht. Am Gaumen ausgewogen, von guter Länge und mit einem mineralischen Finale.