



Mezzo Braccio 2020

Classificazione

Toscana IGT

Jahrgang

2020

Klima

Der Jahrgang 2020 war in der Tenuta Monteloro der kühlsste in den letzten fünf Jahren. Das Frühjahr war geprägt von gut verteilten Regenfällen von April bis Mai und Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt der Vorjahre. Einige Sommergewitter trugen zur Abmilderung des Sommerwetters bei, so dass im Juli die niedrigste Durchschnittstemperatur seit dem Jahr 2015 zu verzeichnen war. Diese klimatischen Bedingungen ermöglichten reguläres Wachstum der Reben und die korrekte Ausbildung der Beeren, indem sie verhinderten, dass der Weinberg Fonti, der für die Produktion von Mezzo Braccio bestimmt ist, im Sommer unter Stress litt. Der August war heiß, während im September die Temperaturen wieder kühler waren und es einige Regenfälle, konzentriert in den letzten Tagen des Monats, gab. Diese klimatischen Bedingungen sicherten eine erhebliche thermische Exkursion zwischen Tag und Nacht und ermöglichten dem Riesling, bis zum Zeitpunkt der Lese langsam zu reifen. Gelesen wurde von Hand, in der letzten Septemberwoche in den kräftigeren Zonen, um die charakteristische Säure und Mineralität zu bewahren, und in der ersten Oktoberdekade in den höheren Lagen des Weinbergs, dort mit konzentrierteren und in aromatischer Hinsicht reiferen Beeren.



Weinbereitung

Die Trauben wurden entrappt und die Beeren dann behutsam gepresst, um den Saft so schonend wie möglich zu extrahieren. Die alkoholische Gärung erfolgte separat für jede Parzelle des Weinbergs in Inox-Edelstahlfässern bei nicht mehr als 16 ° C. Anschließend verfeinerte der Wein auf seinen Hefen und ruhte bis zur Abfüllung in Flaschen Mitte Juni 2021 bei einer Temperatur von 10 ° C. Es folgte eine Verfeinerung in der Flasche für weitere 18 Monate.

Geschichte

Das Gut Monteloro liegt in der ersten Apenninenzone hinter Fiesole nahe bei Florenz .Es erstreckt sich über ein Gebiet von 450 ha, davon derzeit 94 ha Rebflächen in Quoten von durchschnittlich 500 m, eine für den Anbau von Riesling einzigartige Lage, die sich durch frisches Klima im ganzen Jahr und mineralienreiche Böden auszeichnet, ein ideales Terroir in der Toskana für aromatische Weißweine. Monteloro war einmal das Land aristokratischer Florentiner Familien wie etwa denen von Beatrice Portinari und Dante Alighieri, die sich im Sommer an solchen Orten dem Landleben hingaben. So wird erzählt, dass diese unverwechselbare Landschaft von Wäldern und kleinen weißen Straßen zu Dantes Reise in der Divina Commedia inspirierte. Die phantastischen Wesen mit Drachenflügeln und dem Körper eines Tritons, die sich im Firmenzeichen miteinander verflechten und das «M» der Tenuta Monteloro bilden, sind eine Hommage an die Dantesche Reise. Der Name Mezzobraccio ("Halber Arm") geht auf eine alte Florentiner Maßeinheit zurück, die in ländlichen Gebieten für kleine Grundstücke benutzt wurde und aus dem bekannteren Maß Braccio Fiorentino abgeleitet ist. Mezzobraccio wird seit dem Jahrgang 2007 erzeugt.

Verkostungsnotizen

Mezzo Braccio präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase zeigt er reiche aromatische Facetten: weißfleischige Frucht wie Pfirsich und Aprikose und Noten von kandierter Frucht verbinden sich mit frischen Anklängen an Limette, Orangenblüten und Ingwer im Wechsel mit süßen Konditorei-Noten und Honig und der rebsortentypischen Nuance von Kohlenwasserstoff. Am Gaumen beeindruckt der Wein mit seiner ausgezeichneten Struktur, gestützt von angenehmer Frische und Mineralität.