



Mezzo Braccio 2022

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2021

Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem kalten Winter von einer guten Niederschlagsmenge, die die Bildung ausreichender Wasserreserven in den Böden ermöglichte. Das Frühjahr, geprägt von milden Temperaturen über dem Durchschnitt und ab Mai trocken, begünstigte ein reguläres und einheitliches Austreiben. Ab der Sommerzeit, während der Blüte und des Wachsens der Trauben, war das Wetter warm und ohne Regen, so dass eine gute vegetative Entwicklung gesichert war. Ab Mitte August trugen mehrere Regenfälle zu einer Abmilderung des Klimas bei und sorgten für einen Rückgang der Höchsttemperaturen und für reguläres Wachstum und Farbansatz der Trauben. September und Anfang Oktober, geprägt von einigen Regenfällen und guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, ermöglichen eine langsame Reife des Riesling im Weinberg Le Fonti, wo Mezzo Braccio entsteht. Die Lese erfolgt von Hand zu zwei verschiedenen Zeiten, beginnend Mitte September mit den dynamischeren Zonen, um Säure und Mineralität zu bewahren, und anschließend bis in die erste Oktoberwoche auf den höher gelegenen Zonen des Weinbergs und den in aromatischer Hinsicht konzentrierteren und reiferen Trauben.



Weinbereitung

Die Trauben wurden entrappet 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 lagerte bis zur Abfüllung in Flaschen Mitte Juli 2023 bei einer Temperatur von 10° C. Es folgte eine Verfeinerung in der Flasche für weitere 24 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 mit grünlichen Reflexen. An der Nase wechseln sich intensive Noten von weißfleischiger Frucht wie Birne und weißer Pfirsich mit delikaten Eindrücke von Albedo und weißen Blüten ab. Abgerundet wird das Bouquet von angenehmen Nuancen von aromatischen Kräutern und den rebsortentypischen Petrol-Noten. Am Gaumen frisch, mineralisch, voll und mit einem Nachgeschmack von aromatischen Kräutern.