

no image

Klima

Der Jahrgang 2019 begann mit einem strengen Winter: insbesondere in den Monaten Januar und Februar waren ungewöhnliche tiefe Temperaturen zu verzeichnen, die Ende Januar in einem intensiven Schneefall kulminierten. Im Frühjahr, in den Monaten April und Mai, folgten mehrere starke Regenfälle aufeinander, die hilfreich für die vegetative Entwicklung und die Wiederherstellung der Wasserreserven in den Böden waren. Der Sommer war bereits ab Juni ausgesprochen heiß, abgemildert jedoch von einigen Regenfällen Mitte Juli und im August, die ein reguläres und gut ausgewogenes Wachstum der Trauben ermöglichten. Niederschläge im September hielten das Wetter kühl, klimatische Bedingungen, unter denen die Riesling-Beeren des Weinbergs Ponti, auf dem Mezzo Braccio entsteht, langsam und kontinuierlich reifen. Die Lese von Hand erfolgte in den kräftigeren Lagen in der letzten Septemberwoche, um Säure und Mineralität zu bewahren, und kam in den ersten Oktobertagen in den höheren Zonen des Weinbergs mit konzentrierteren und in aromatischer Hinsicht reiferen Beeren zum Abschluss.

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 2020 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 verflochten 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 verbinden sich Blütennoten, die an Holunder und weiße Blüten erinnern, mit Anklängen an grüne Noten von Buchsbaum und die charakteristischen Eindrücke von Feuerstein; abgerundet wird das komplexe Bouquet von einer süßen Nuance von kandierter Aprikose. Am Gaumen beeindruckt der Wein mit seiner besonderen Weichheit und Schmackhaftigkeit und seinem Körper, gestützt von ausgeprägter Mineralität.