Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2016 begann mit einem milden und tendenziell trockenen Winter, auf den ein kühles Frühjahr folgte, begleitet von Regenfällen im Mai und Juni. Auch im Sommer setzte sich das kühle Wetter mit leichten Niederschlägen fort, wodurch ein optimaler Verlauf des Wachstums der Trauben begünstigt wurde. Auch der Monat September brachte wenig Regen, so dass eine perfekte Reife des Riesling möglich war. Die Trauben für Mezzo Braccio wurden von Hand zu zwei verschiedenen Zeitpunkten gelesen: etwa Mitte September, um die Frische hervorzuheben, und ab Ende September bis in die ersten Oktobertage, damit diese zweite Partie mehr aromatische Intensität und eine höhere Zuckerkonzentration erreichte.

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 ruhte der Wein bei einer Temperatur von 10° C bis zur Abfüllung in Flaschen Mitte Juli 2017. Es folgte eine Verfeinerung in der Flasche für weitere 6 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Mezzo Braccio 2016 präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase komponieren Aromen von getrocknetem Apfel und Gewürzkräutern und ein leichter Petrolton ein weites Bouquet. Am Gaumen überzeugt er durch seine besondere Schmackhaftigkeit, Weichheit und Körper.

Awards

Luca Maroni 90/100 IT