Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2012 è stata caratterizzata da una stagione inverale piuttosto fredda, dove non sono mancati fenomeni nevosi. La primavera è iniziata con clima asciutto e fresco, ritardando di qualche giorno il germogliamento; le successive fasi fenologiche hanno avuto un decorso regolare, grazie ad un'estate calda e siccitosa. Le precipitazioni dei primi giorni di Settembre hanno permesso di riequilibrare le piante, in modo da proseguire con regolarità il processo di maturazione delle uve. La raccolta delle varie parcelle di Riesling è avvenuta tra gli ultimi giorni di Settembre ed i primi di Ottobre.

Vinificazione

A seguito della raccolta effettuata manualmente, i grappoli sono stati sottoposti ad una soffice pressatura al fine di estrarne il succo con la maggior delicatezza possibile. La fermentazione alcolica è avvenuta in tini di acciaio inox a temperature non superiori ai 16 °C. In seguito il vino è stato conservato ad una temperatura di 10 °C fino all'imbottigliamento, a cui ha fatto seguito un periodo di affinamento in bottiglia.

Dati Storici

Tenuta Monteloro è situata nel primo Appennino alle spalle di Fiesole, alle porte di Firenze, ad una altitudine media di 500 m s.l.m. e si sviluppa su 450 ettari totali di cui attualmente 94 vitati. Area unica per la coltivazione del Riesling, che si contraddistingue per un clima fresco durante tutto l'anno e per un terreno ricco di minerali. È un terroir, in Toscana, ideale per i vini aromatici a bacca bianca. Monteloro è stata nel tempo terra di aristocratiche famiglie fiorentine, come quella di Beatrice Portinari e Dante Alighieri, che trascorrevano le estati in questi luoghi nei manieri di campagna. Si narra infatti che questo paesaggio unico, di boschi e piccole strade bianche, sia stato di ispirazione al viaggio dantesco della Divina Commedia, a cui rendono omaggio le creature fantastiche dal corpo di tritone e ali di drago che si intrecciano, formando la «M» di Tenuta Monteloro. Il nome Mezzo Braccio deriva da un'antica unità di misura fiorentina, in uso nelle zone rurali, per i piccoli appezzamenti di terreno derivante dal più conosciuto Braccio Fiorentino. Mezzo Braccio viene prodotto a partire dall'annata 2007.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Giallo paglierino scarico con riflessi dorati. Profumo fine e netto che si esprime in una buona complessità costruita su note di albicocca e miele d'acacia; in sottofondo emergono aromi speziati di fieno e origano. Al palato la parte fruttata mantiene maturità e dolcezza ben sostenuta dalla buona sapidità e acidità. Alla fine della degustazione spiccano note tipiche d'idrocarburo destinate ad aumentare d'intensità con l'invecchiamento del vino.