Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Mezzo Braccio 2017

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2017

Clima
L'annata 2017 è iniziata con un inverno contraddistinto da temperature al di sotto della media e da alcuni eventi nevosi. La primavera è stata mite, caratterizzata da limitate precipitazioni nei mesi di maggio e giugno. L'estate, generalmente calda e asciutta, ha favorito l'anticipo dello sviluppo dei grappoli. Nel mese di settembre alcune leggere piogge hanno garantito la maturazione ottimale del Riesling. Le uve del vigneto Fonti, da cui si produce Mezzo Braccio, sono state vendemmiate manualmente tra la fine di settembre ed i primi giorni di ottobre, mantenendo un perfetto equilibrio tra acidità, intensità aromatica e concentrazione zuccherina.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

I grappoli sono stati diraspati e successivamente sottoposti ad una soffice pressatura al fine di estrarne il succo con la maggior delicatezza possibile. La fermentazione alcolica è avvenuta separatamente per ogni lotto di vigneto 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, avvenuto a metà luglio 2018. È seguito un affinamento in bottiglia per i successivi 15 mesi.

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.

Note Degustative

Mezzo Braccio 2017 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso gli aromi di piante aromatiche come timo e salvia si uniscono a note dolci di arancia candita e fieno maturo. Al palato spicca per la sua particolare sapidità, morbidezza e corpo.