



Mezzo Braccio 2020

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è stata la più fresca dell'ultimo quinquennio a Tenuta Monteloro. La primavera è stata caratterizzata da piogge ben distribuite da aprile a maggio e da temperature inferiori alla media stagionale degli anni precedenti. Alcuni temporali estivi hanno contribuito a mitigare il clima, tanto da registrare la temperatura media più bassa dal 2015 durante il mese di luglio. Queste condizioni climatiche hanno consentito un accrescimento regolare della vite e la corretta formazione dell'acino, evitando che il vigneto Fonti, destinato alla produzione del Mezzo Braccio, soffrisse di stress nel periodo estivo. Agosto è stato caldo mentre settembre è proseguito con temperature fresche e alcune piogge concentrate negli ultimi giorni del mese. Queste condizioni climatiche hanno garantito un'escursione termica importante tra il giorno e la notte, permettendo al Riesling di maturare lentamente fino al momento della raccolta. La vendemmia è avvenuta manualmente nell'ultima settimana di settembre per le aree di maggior vigore, per mantenere le caratteristiche acidità e mineralità, terminando nella prima decade di ottobre nelle zone più alte del vigneto, con uve più concentrate e mature dal punto di vista aromatico.



Vinificazione

I grappoli sono stati diraspati e successivamente sottoposti a una soffice pressatura al fine di estrarne il succo con la maggior delicatezza possibile. La fermentazione alcolica è avvenuta separatamente per ogni parcella di vigneto, in tini di acciaio inox a temperature non superiori ai 16 °C. In seguito il vino è stato affinato sui propri lieviti e conservato ad una temperatura di 10 °C fino all'imbottigliamento, avvenuto a metà giugno 2021. È seguito un affinamento in bottiglia per i successivi 18 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 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso si mostra ricco di sfumature aromatiche: frutta a polpa bianca come pesca e albicocca e note di frutta candita si uniscono a freschi sentori di lime, fiori d'arancio, zenzero alternati a dolci note di pasticceria e miele e quelle varietali di idrocarburo. Al palato colpisce per l'ottima struttura sostenuta da una piacevole freschezza e mineralità.