



Mezzo Braccio 2021

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera tendenzialmente fredda: nella metà di aprile si sono registrate temperature più basse rispetto alla media del periodo, accompagnate da piogge ben distribuite, che hanno ritardato il risveglio primaverile e permesso un corretto germogliamento. Nei mesi successivi e nella prima parte dell'estate il clima è stato regolare e contraddistinto da sporadici eventi piovosi. Alcune precipitazioni durante il mese di luglio, agosto e in parte settembre hanno contribuito a mitigare la temperatura consentendo un accrescimento regolare della vite e favorendo una riduzione delle temperature massime. Queste condizioni climatiche hanno permesso una buona escursione termica favorendo la lenta maturazione del Riesling del vigneto Le Fonti fino al momento della raccolta manuale. La vendemmia è avvenuta in due momenti distinti: alla metà di settembre per le aree di maggior vigore, per mantenere le caratteristiche di acidità e mineralità, e 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 a una temperatura di 10 °C fino all'imbottigliamento, avvenuto a fine aprile 2022. È seguito un affinamento in bottiglia per i successivi 24 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 con riflessi verdolini. Al naso, le intense note di mela verde, albicocca e frutta tropicale, si alternano a delicate sensazioni di albedo e fiori bianchi unite a piacevoli sfumature di ortica e tipiche note di idrocarburo. Al palato è minerale, fresco, accompagnato da una piacevole morbidezza.