Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2018 è iniziata con un inverno regolare caratterizzato da temperature e precipitazioni nella media. La primavera è stata mite, contraddistinta da eventi piovosi intensi nel mese di maggio. L'estate è stata calda, mitigata da alcune piogge verificatesi tra la metà luglio e agosto e capaci di garantire l'accrescimento dei grappoli e l'equilibrio vegetativo della vite. Il mese di settembre, asciutto e fresco, ha permesso una maturazione ideale delle uve di Riesling. La vendemmia è stata effettuata manualmente da metà settembre per le aree di maggior vigore, preservando acidità e mineralità, ed è terminata nei primi giorni di ottobre, con uve in lieve sur-maturazione, per conferire maggior concentrazione zuccherina e aromatica.

Vinificazione

I grappoli sono stati diraspati e successivamente pressati in modo soffice al fine di estrarne il succo con la maggior delicatezza possibile. La fermentazione alcolica, avvenuta separatamente per ogni lotto di vigneto, ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature non superiori ai 16 °C. In seguito il vino ha affinato sui propri lieviti ed è stato conservato a una temperatura di 10 °C fino all'imbottigliamento, avvenuto a metà giugno 2019. È seguito un affinamento in bottiglia per i successivi 8 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Mezzo Braccio 2018 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso aromi floreali che ricordano la ginestra e il geranio si uniscono a sensazioni di frutta come albicocca, pera, pesca sciroppata e frutta candita per comporre un complesso bouquet. Al palato spicca per la sua particolare morbidezza e corpo, sostenuti da una spiccata mineralità.