Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2016, iniziata con un inverno mite e tendenzialmente asciutto, è continuata con una primavera fresca e accompagnata da piogge durante i mesi di maggio e giugno. L'estate è proseguita con temperature fresche e precipitazioni leggere che hanno favorito il decorso ottimale dell'accrescimento del grappolo. Anche il mese di settembre è stato contraddistinto da scarse piogge che hanno permesso una perfetta maturazione del Riesling. Le uve per Mezzo Braccio sono state vendemmiate manualmente in due momenti distinti: verso la metà di settembre, per esaltarne la freschezza, e tra fine settembre e i primi giorni di ottobre, per sviluppare una maggiore intensità aromatica e concentrazione zuccherina.

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 2017. È seguito un affinamento in bottiglia per i successivi 6 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 2016 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso aromi che ricordano la mela essiccata, le erbe aromatiche e gli idrocarburi profilano un ampio bouquet. Al palato spicca per la sua particolare sapidità, morbidezza e corpo.

Premi all'Annata

Luca Maroni 90/100 IT