



Scabrezza 2024

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2024

Clima

L'inverno 2024 è stato mite, con piogge ben scandite durante i mesi di febbraio e marzo, che hanno garantito l'accumulo di un'ottima riserva idrica nei suoli. L'innalzamento delle temperature e le piogge ben distribuite a partire da metà aprile hanno consentito il regolare germogliamento delle piante. L'alternanza di precipitazioni e temperature fresche fino a giugno hanno garantito un buon sviluppo dei germogli e del grappolo appena formato. L'estate è proseguita con clima piuttosto caldo e asciutto, favorendo una buona fioritura e allegagione, accompagnando la pianta all'inizio dell'invaiatura. Il mese di agosto, caratterizzato da assenza di piogge e temperature calde durante il giorno e fredde durante la notte, ha consentito al Pinot Grigio di raggiungere una maturazione ottimale, mantenendo una buona acidità e sapidità, caratteristiche di questa varietà. Nella prima decade di settembre vi sono state alcune piogge che hanno rallentato la raccolta, che è iniziata a partire dalla prima settimana di settembre ed è proseguita fino alla fine del mese.



Vinificazione

L'uva, raccolta nelle prime ore del giorno, ha affrontato dopo la diraspatura una pressatura soffice; il mosto così ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore ha raggiunto altri serbatoi dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 16 °C. Il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento.

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 600 ettari totali di cui attualmente 94 vitati. Area unica per la coltivazione del Riesling e del Pinot Bianco, 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. Scabrezza riporta in etichetta uno dei versi che il Sommo poeta dedicò a Beatrice nella Divina Commedia. Il suo nome deriva da un antico indice idraulico per la misurazione della portata dei fiumi e dei ruscelli, come quelli che scorrono negli antichi reticolati di acquidocci, pescaie, ponticelli di pietra, visibili ancora oggi in tutta la tenuta.

Note Degustative

Scabrezza 2024 si presenta di colore giallo paglierino tendente al ramato. Al naso è intenso e complesso, contraddistinto da note di pompelmo rosa e pietra focaia che si uniscono a profumi di frutta matura come la banana, l'ananas e la pesca gialla. Al palato è fresco, sapido, dall'ottima struttura, e caratterizzato da un retrogusto fruttato che ricorda il pompelmo.