



## 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'invasatura. Il mese di agosto, caratterizzato da assenza di piogge e temperature calde durante il giorno e fresche 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 reticoli 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.