Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Scabrezza 2015

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2015

Clima

La stagione 2015 ha visto un inverno mite e fresco al quale è seguita una primavera calda con piogge ben distribuite durante i mesi di aprile e maggio. I primi mesi dell'estate sono stati caratterizzati da temperature medio alte e solo alcune lievi precipitazioni; quest'ultime hanno invece contraddistinto la prima metà del mese di agosto, riequilibrando le piante e proseguendo con regolarità lo sviluppo del grappolo. Il mese di settembre è stato accompagnato da minime precipitazioni e temperature fresche. Ciò ha portato ad una ottima maturazione delle uve, caratterizzate da una buona acidità e intensità aromatica.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La raccolta è avvenuta a mano e i grappoli, dopo essere stati diraspati, sono stati sottoposti ad una soffice pressatura al fine di estrarne con la maggior delicatezza possibile il succo. Il mosto è stato fermentato in tini di acciaio inox a temperature comprese tra 14 e 16 °C. L'assemblaggio dei vari lotti, vinificati separatamente, ed il successivo imbottigliamento sono avvenuti nel mese di marzo.

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

Il vino si presenta di colore giallo paglierino. Il profumo è delicato e profondo, ricorda la mela e i fiori d'acacia. Al gusto presenta una grande struttura minerale, morbido e sapido a fine degustazione.