



## Scabrezza 2022

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2022

### Clima

Il 2022 è iniziato con un inverno tendenzialmente freddo, al quale è susseguita una primavera con temperature leggermente più alte per il periodo, caratterizzata da piogge di media intensità che hanno permesso un ottimo germogliamento. A partire da metà maggio fino a metà agosto il clima asciutto e con temperature al di sopra della media stagionale ha garantito un'ottima fioritura e allegagione, accompagnando la pianta all'inizio dell'invasatura. Le piogge, arrivate a metà agosto, hanno ristabilito uno corretto equilibrio vegetativo della pianta, consentendole di completare al meglio la fase di maturazione. L'ultima settimana di agosto e la prima decade di settembre, caratterizzate da giornate miti e soleggiate, hanno garantito all'acino di Pinot Grigio di raggiungere una maturazione ottimale caratterizzata dal tipico colore ramato della buccia, mantenendo una spiccata acidità e un buon livello di aromaticità. La raccolta è iniziata leggermente in anticipo, a seguito dell'estate particolarmente soleggiata, a partire dagli ultimi giorni di agosto ed è proseguita fino alla metà di settembre.



## Vinificazione

L'uva, raccolta nelle prime ore del giorno, dopo la diraspatura ha subito una breve macerazione che ha permesso l'estrazione del colore "ramato", tipico della varietà. Dopo la successiva pressatura soffice, il mosto 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 è stato trasferito in 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, avvenuto ad aprile 2023.

## 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 2022 si presenta di colore ramato. Al naso è intenso e contraddistinto da note agrumate di pompelmo e albedo che si uniscono a profumi più delicati di pera ed erbe aromatiche. Al palato è fresco, equilibrato e sapido, caratterizzato da un piacevole retrogusto di pera.