Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Scabrezza 2025

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2025

Clima
L'annata 2025 a Tenuta Monteloro ha presentato un andamento climatico generalmente equilibrato. L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e piogge frequenti tra gennaio e febbraio, capaci di garantire una buona riserva idrica e un riposo vegetativo regolare. La primavera ha mantenuto un profilo fresco: marzo ha alternato giornate asciutte a precipitazioni ben distribuite, favorendo un germogliamento uniforme. Tra aprile e maggio le temperature sono salite gradualmente senza eccessi, con piogge utili allo sviluppo vegetativo. L'estate è risultata calda e luminosa ma senza condizioni estreme; le escursioni termiche notturne di giugno e luglio hanno favorito il mantenimento dell'acidità delle uve. Agosto ha confermato un clima asciutto e ventilato, con qualche pioggia che ha permesso una maturazione omogenea. Il Pinot Grigio al momento della vendemmia si presentava in condizioni ottimali. L'annata si distingue per uve sane, con piena maturità aromatica e un profilo fresco e sapido.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 avvenuto a fine marzo 2026.

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 2025 si presenta di colore giallo paglierino. Al naso è intenso e contraddistinto da note di frutto della passione, pompelmo rosa e ananas. Al palato è fresco ed equilibrato, caratterizzato da un piacevole retrogusto che ricorda la frutta percepita al naso.