Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un clima mite e lievemente piovoso. La stagione primaverile ha goduto di precipitazioni intense che hanno garantito una buona riserva idrica, in vista di un clima estivo con temperature elevate e scarse precipitazioni. Le piogge di fine agosto e il conseguente abbassamento delle temperature hanno riequilibrato lo sviluppo della pianta. La raccolta è avvenuta nella terza settimana di settembre con uve contraddistinte da una buona acidità e carica aromatica.

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, preservando la componente aromatica. 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Dal colore giallo paglierino, presenta un profumo delicato, con note di mela, fiori d'arancio e d'acacia. Al palato è morbido e sapido, di grande struttura minerale. Un vino fresco e persistente.