Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Il 2021 è stata un'annata unica nel suo decorso. Il tardo inverno è stato caratterizzato da un clima caldo, presagendo un germogliamento anticipato. Di contro, la primavera è stata contraddistinta da piogge, temperature al di sotto della media e un'improvvisa nevicata; queste condizioni climatiche hanno rallentato il risveglio della vite e di conseguenza il germogliamento. A partire da giugno, il clima regolare e alcune piogge nei mesi di luglio e agosto hanno consentito il recupero del ritardo iniziale, garantendo l'adeguato sviluppo vegetativo della vite e un accrescimento contenuto del grappolo del Pinot Grigio. La terza decade di agosto, contraddistinta da qualche temporale estivo, ha permesso all'acino di Pinot Grigio di completare l'invaiatura con il tipico colore ramato della buccia, concentrando al meglio l'aromaticità e al tempo stesso mantenendo un buon tenore in acidità. Il periodo di raccolta, avvenuto a partire da inizio settembre, è stato caratterizzato da giornate miti e soleggiate, consentendo il completamento della maturazione ottimale del Pinot Grigio.

Vinificazione

L'uva, raccolta nelle prime ore del giorno, dopo la diraspatura ha subito una breve macerazione cha 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 a partire da fine marzo 2022.

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

Scabrezza 2021 si presenta di colore ramato. Al naso è intenso e contraddistinto da note agrumate di pompelmo e albedo che si uniscono a sensazioni di tiglio e ananas. Al palato è fresco, equilibrato e sapido con un piacevole retrogusto di zagara.