Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Il 2018 è stato un anno particolarmente favorevole per il Pinot Bianco. La primavera, caratterizzata da una buona piovosità e temperature fresche, è stata seguita da un inizio estate tendenzialmente secco e caldo. Le successive frequenti precipitazioni hanno mitigato le temperature e permesso una maturazione ottimale delle uve, garantendo lo sviluppo di una buona freschezza ed intensità aromatica. La raccolta è avvenuta regolarmente a partire dalla seconda settimana di settembre.

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e pressati in modo soffice. La vinificazione è avvenuta separatamente per ciascun lotto di vigneto in modo da esaltare le caratteristiche territoriali. Il mosto è stato trasferito in tini di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata tra i 14 ed i 16 °C. Nel mese di marzo 2019 i diversi lotti sono stati uniti ed imbottigliati.

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 2018 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è delicato ed elegante, ricorda la mela verde, la banana e i fiori d'acacia, con una leggera nota di buccia d'arancia. Al palato spicca per un'ottima struttura minerale sostenuta da una gradevole freschezza. Morbido e sapido il finale.