



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.



## 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.