Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2017, contraddistinta dalle leggere piogge di inizio primavera, è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente secco con temperature al di sopra della media stagionale fino al mese di settembre. Le precipitazioni di fine estate hanno mitigato le alte temperature riequilibrando lo sviluppo della vite e permettendo di mantenere buoni livelli di acidità nelle uve. La maturazione è stata tendenzialmente precoce, con una raccolta manuale anticipata, effettuata a partire dalla prima settimana di settembre, con uve contraddistinte da un'ottima intensità aromatica.

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli, dopo essere stati diraspati, sono stati sottoposti ad una soffice pressatura al fine di estrarne il succo con la maggior delicatezza possibile. Il mosto è stato trasferito in tini di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata tra i 14° e i 16°C. L'assemblaggio dei vari lotti, vinificati separatamente, ed il successivo imbottigliamento, sono avvenuti nel mese di marzo 2018.

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 2017 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso è delicato e profondo, ricorda la mela verde, la pera e i fiori d'acacia, con una leggera e piacevole sensazione citrica. Al palato spicca per un'ottima struttura minerale sostenuta da una gradevole freschezza. Morbido e sapido il finale.