



Mezzo Braccio 2021

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem milden Winter und einem tendenziell kalten Frühjahr: Mitte April waren unterdurchschnittliche Temperaturen zu verzeichnen, begleitet von gut verteilten Regenfällen, die das vegetative Erwachen im Frühjahr verzögerten. Das Austreiben war jedoch korrekt. In den folgenden Monaten und im ersten Teil des Sommers war das Wetter regulär mit sporadischem Regen. Einige Niederschläge im Juli, August und zum Teil im September milderten die Hitze und ermöglichten ein reguläres Wachstum der Reben durch den Rückgang der Höchsttemperaturen. Dank dieser Wetterbedingungen gab es gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, die eine langsame Reife des Rieslings im Weinberg Le Fonti bis zur Lese begünstigten. Die Lese erfolgte von Hand in zwei Etappen: Mitte September in den kräftigeren Zonen, um die charakteristische Säure und Mineralität zu bewahren, und in der ersten Oktoberdekade in den höheren Lagen des Weinbergs, dort mit konzentrierteren und in aromatischer Hinsicht reiferen Beeren.

Weinbereitung

Die Trauben wurden entrappt und die Beeren dann behutsam gepresst, um den Saft so schonend wie möglich zu extrahieren. Die alkoholische Gärung erfolgte separat für jede Parzelle des Weinbergs in Inox-Edelstahlfässern bei nicht mehr als 16° C. Anschließend verfeinerte der Wein auf seinen Hefen und lagerte bis zur Abfüllung in Flaschen Ende April 2022 bei einer Temperatur von 10° C. Es folgte eine Verfeinerung in der Flasche für weitere 24 Monate.

Geschichte

Das Gut Monteloro liegt in der ersten Apenninenzone hinter Fiesole nahe bei Florenz. Es erstreckt sich über ein Gebiet von 450 ha, davon derzeit 94 ha Rebflächen in Quoten von durchschnittlich 500 m, eine für den Anbau von Riesling einzigartige Lage, die sich durch frisches Klima im ganzen Jahr und mineralienreiche Böden auszeichnet, ein ideales Terroir in der Toskana für aromatische Weißweine. Monteloro war einmal das Land aristokratischer Florentiner Familien wie etwa denen von Beatrice Portinari und Dante Alighieri, die sich im Sommer an solchen Orten dem Landleben hingaben. So wird erzählt, dass diese unverwechselbare Landschaft von Wäldern und kleinen weißen Straßen zu Dantes Reise in der Divina Commedia inspirierte. Die phantastischen Wesen mit Drachenflügeln und dem Körper eines Tritons, die sich im Firmenzeichen miteinander verflechten und das «M» der Tenuta Monteloro bilden, sind eine Hommage an die Dantesche Reise. Der Name Mezzobraccio ("Halber Arm") geht auf eine alte Florentiner Maßeinheit zurück, die in ländlichen Gebieten für kleine Grundstücke benutzt wurde und aus dem bekannteren Maß Braccio Fiorentino abgeleitet ist. Mezzobraccio wird seit dem Jahrgang 2007 erzeugt.

Verkostungsnotizen

Mezzo Braccio präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase wechseln sich intensive Noten von grünem Apfel, Aprikose und tropischer Frucht mit delikaten Eindrücke von Albedo und weißen Blüten ab, verbunden mit angenehmen Nuancen von Brennnessel und den typischen Petrol-Noten. Am Gaumen mineralisch, frisch und begleitet von schöner Weichheit.