

no image

Klima

Der Winter 2013 war geprägt von häufigen Niederschlägen und einem recht strengen Klima. Wetterstörungen und unterdurchschnittliche Temperaturen im Frühjahr verzögerten das Austreiben der Riesling-Reben. Die sommerliche Hitze ermöglichte einen guten Verlauf der phänologischen Phasen und des Wachstums der Trauben. Hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede während der Leseperiode in der ersten Oktoberwoche sorgten für große aromatische Komplexität und gute Säure.

Weinbereitung

Die Lese erfolgte von Hand. Nach dem Abbeeren wurde das Rebgut behutsam gepresst, um den Saft so schonend wie möglich zu extrahieren. Nach der alkoholischen Gärung in Inox-Edelstahlbehältern bei Temperaturen von nicht über 16° C wurde der Wein bis zur Flaschenabfüllung Anfang Juli 2014 bei einer Temperatur von 10° C gelagert. Anschließend folgte eine weitere Verfeinerung von sechs Monaten in der Flasche.

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

Intensives Strohgelb. An der Nase hat der Mezzo Braccio ein üppiges Bouquet von Aromen, die an Aprikose, kandierte Frucht und Weihrauch erinnern. Am Gaumen prägnant durch seine besondere Mineralität und Länge und ein extrem weiches Finale.