

no image

Klima

Der Jahrgang 2017 begann mit einem Winter, der von Temperaturen unter dem Durchschnitt und einigen Schneefällen gekennzeichnet war. Das Frühjahr war mild mit begrenzten Niederschlägen in den Monaten Mai und Juni. Der generell warme und trockene Sommer führte zu einer früheren Entwicklung der Trauben. Einige leichte Regenfälle im September sicherten die optimale Reife des Rieslings. Die Trauben des Weinbergs Fonti, aus denen der Mezzo Braccio erzeugt wird, wurden von Ende September bis in die ersten Oktobertage von Hand gelesen und zeigten eine perfekte Ausgewogenheit von Säure, aromatischer Intensität und Zuckerkonzentration.

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 ruhte der Wein bei einer Temperatur von 10° C bis zur Abfüllung in Flaschen Mitte Juli 2018. Es folgte eine Verfeinerung in der Flasche für weitere 15 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 2017 präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase verbinden sich die Aromen von Gewürzpflanzen wie Thymian und Salbei mit den süßen Noten von kandierter Orange und reifem Heu. Am Gaumen überzeugt er durch seine besondere Schmackhaftigkeit und die Weichheit und den Körper.