

no image

Klima

Der Jahrgang 2015 begann mit einem milden frischen Winter und einem tendenziell warmen Frühjahr mit gleichmäßig verteilten Niederschlägen in den Monaten April und Mai. Der erste Teil des Sommers brachte mittelhohe Temperaturen mit einigen leichten Niederschlägen besonders in der ersten Augushälfte, dank derer das Pflanzenwachstum wieder ausgeglichen wurde und die Trauben sich regulär entwickeln konnten. Die Lesezeit, begleitet von minimalen Niederschlägen und kühlen Temperaturen, war für den Riesling besonders günstig. Die Trauben für den Mezzo Braccio wurden von Hand zu zwei verschiedenen Zeitpunkten gelesen: gegen Mitte September zur Akzentuierung der Frische und von Ende September bis in die ersten Oktobertage, um mehr aromatische Intensität und höhere Zuckerkonzentration zu erzielen.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren behutsam gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgte separat für jede Parzelle (Weinberg) in Inox-Edelstahlfässern bei nicht mehr als 16° C. Die verschiedenen Partien wurden sorgfältig und systematisch geprüft und assembliert, um anschließend bei einer Temperatur von 10° C bis zur Abfüllung in Flaschen Ende Juni 2016 zu reifen. Bevor er auf den Markt kam, verfeinerte Mezzo Braccio 6 Monate 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

Mezzo Braccio 2015 präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase fügen sich Noten von Orangen- und Pfirsichblüten, begleitet von Anklängen an Ananas und kandierte Frucht, zu einem reichen und eleganten Bouquet. Am Gaumen besticht der Wein durch seine besondere Frische, Mineralität und Länge.