



no image

## Clima

L'inverno 2013 è stato caratterizzato da frequenti precipitazioni ed un clima piuttosto rigido. La primavera, contraddistinta da perturbazioni e temperature sotto la media, ha ritardato il germogliamento del Riesling di circa una settimana. Il caldo estivo ha permesso una buona evoluzione delle fasi fenologiche e di crescita dei grappoli. L'ottima escursione termica tra giorno e notte durante il periodo della raccolta, avvenuta nella prima settimana di Ottobre, ha favorito il mantenimento di una elevata complessità aromatica e di una buona acidità.

## Vinificazione

Dopo la raccolta, effettuata manualmente, i grappoli sono stati diraspati, e successivamente sottoposti ad una soffice pressatura al fine di estrarne il succo con la maggior delicatezza possibile. La fermentazione alcolica è avvenuta in tini di acciaio inox a temperature non superiori ai 16 °C. In seguito il vino è stato conservato ad una temperatura di 10 °C fino all'imbottigliamento, avvenuto ad inizio luglio 2014. È seguito un affinamento in bottiglia per i successivi 6 mesi.

## 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 450 ettari totali di cui attualmente 94 vitati. Area unica per la coltivazione del Riesling, 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. Il nome Mezzo Braccio deriva da un'antica unità di misura fiorentina, in uso nelle zone rurali, per i piccoli appezzamenti di terreno derivante dal più conosciuto Braccio Fiorentino. Mezzo Braccio viene prodotto a partire dall'annata 2007.



## Note Degustative

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino intenso. Il Mezzo Braccio al naso ha un ampio bouquet di aromi che ricordano l'albicocca, la frutta candita e l'incenso. Al palato spicca per la sua particolare mineralità e persistenza ed un finale estremamente morbido.