



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 diraspatis, 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.