Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Il 2019 è iniziato con un inverno rigido: in particolare i mesi di gennaio e febbraio hanno registrato temperature particolarmente basse culminate in una intensa nevicata a fine gennaio. Durante la primavera, in aprile e maggio, si sono succeduti vari eventi piovosi intensi, utili per lo sviluppo vegetativo e il ripristino delle riserve idriche del suolo. L'estate è stata particolarmente calda, già a partire dal mese di giugno, mitigata da alcune piogge verificatesi a metà luglio e ad agosto, che hanno permesso un accrescimento dei grappoli regolare e ben equilibrato. Nel mese di settembre vi sono state alcune precipitazioni che hanno mantenuto le temperature fresche, condizione nella quale le uve Riesling del vigneto Fonti, da cui si produce Mezzo Braccio, hanno maturato lentamente e in modo costante. La vendemmia è avvenuta manualmente nell'ultima settimana di settembre per le aree di maggior vigore, per mantenere le caratteristiche di acidità e mineralità, terminando nei primi giorni di ottobre nelle zone più alte del vigneto, con uve più concentrate e mature dal punto di vista aromatico.

Vinificazione

I grappoli sono stati diraspati e successivamente sottoposti a una soffice pressatura al fine di estrarne il succo con la maggior delicatezza possibile. La fermentazione alcolica è avvenuta separatamente per ogni parcella di vigneto in tini di acciaio inox a temperature non superiori ai 16 °C. In seguito il vino è stato affinato sui propri lieviti e conservato ad una temperatura di 10 °C fino all'imbottigliamento, avvenuto a metà giugno 2020. È seguito un affinamento in bottiglia per i successivi 18 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Mezzo Braccio si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso aromi floreali che ricordano il sambuco e fiori bianchi si uniscono a note verdi di bosso e alle caratteristiche sensazioni di pietra focaia; completano il complesso bouquet dolci sentori di albicocca candita. Al palato spicca per la sua particolare morbidezza, sapidità e corpo, sostenuti da una spiccata mineralità.