



no image

Clima

La stagione 2015 è stata caratterizzata da un inverno mite e fresco e da una primavera tendenzialmente calda con precipitazioni ben distribuite durante i mesi di aprile e maggio. La prima parte del periodo estivo è stata contraddistinta da temperature medio alte con alcune lievi piogge; quest'ultime hanno caratterizzato la prima metà del mese di agosto, riequilibrando la crescita delle piante e garantendo la regolarità dello sviluppo del grappolo. Il periodo di raccolta, accompagnato da precipitazioni minime e temperature fresche, è stato particolarmente favorevole al Riesling. Le uve per Mezzo Braccio sono state vendemmiate manualmente in due momenti distinti: verso la metà di settembre, per esaltarne la freschezza, e tra fine settembre e i primi giorni di ottobre, per sviluppare una maggiore intensità aromatica e concentrazione zuccherina.

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e sottoposti ad una delicata pressatura. La fermentazione alcolica è avvenuta separatamente per ogni parcella (vigneto) in tini di acciaio inox a temperature non superiori ai 16 °C. I vari lotti sono stati accuratamente e sistematicamente valutati e assemblati per poi riposare ad una temperatura di 10 °C fino all'imbottigliamento, avvenuto a fine giugno 2016. Mezzo braccio ha affinato 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

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

Mezzo Braccio 2015 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso note di fiori d'arancio e pesca, accompagnate da sentori di ananas e frutta candita, compongono un bouquet ampio ed elegante. Al palato spicca per la sua particolare freschezza, mineralità e persistenza.