



Scabrezza 2023

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2023

Clima

La stagione invernale del 2023 è stata scandita da temperature miti con piogge intense che hanno garantito la corretta riserva idrica nei suoli. La primavera ha invece tardato ad arrivare, grazie alle precipitazioni che hanno contraddistinto tutto il periodo, mantenendo un clima più fresco rispetto alla media stagionale. La successiva stagione estiva ha visto un aumento significativo delle temperature che, insieme alle lunghe giornate di luce, tipiche del mese di giugno, hanno permesso un'ottima fioritura e allegagione, accompagnando la pianta all'inizio dell'invasatura. Durante il mese di agosto si sono avute alcune piogge che hanno permesso al Pinot Grigio di completare la maturazione e raggiungere la tipica colorazione ramata della buccia, mantenendo una buona acidità, sapidità e aromaticità. La raccolta è iniziata a partire dagli ultimi giorni di agosto ed è proseguita fino alla metà di settembre.



Vinificazione

L'uva raccolta nelle prime ore del giorno ha affrontato dopo la diraspatura una pressatura soffice; il mosto così ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore ha raggiunto altri serbatoi dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 16 °C. Il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento.

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 600 ettari totali di cui attualmente 94 vitati. Area unica per la coltivazione del Riesling e del Pinot Bianco, 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. Scabrezza riporta in etichetta uno dei versi che il Sommo poeta dedicò a Beatrice nella Divina Commedia. Il suo nome deriva da un antico indice idraulico per la misurazione della portata dei fiumi e dei ruscelli, come quelli che scorrono negli antichi reticoli di acquidocci, pescaie, ponticelli di pietra, visibili ancora oggi in tutta la tenuta.

Note Degustative

Scabrezza 2023 si presenta di colore giallo paglierino tendente al ramato. Al naso è intenso e contraddistinto da note di pompelmo rosa ananas e banana che si uniscono a profumi più delicati di pera. Al palato è fresco, equilibrato e sapido, caratterizzato da un piacevole retrogusto fruttato.