



no image

## Clima

La stagione 2015 ha visto un inverno mite e fresco al quale è seguita una primavera calda con piogge ben distribuite durante i mesi di aprile e maggio. I primi mesi dell'estate sono stati caratterizzati da temperature medio alte e solo alcune lievi precipitazioni; quest'ultime hanno invece contraddistinto la prima metà del mese di agosto, riequilibrando le piante e proseguendo con regolarità lo sviluppo del grappolo. Il mese di settembre è stato accompagnato da minime precipitazioni e temperature fresche. Ciò ha portato ad una ottima maturazione delle uve, caratterizzate da una buona acidità e intensità aromatica.

## Vinificazione

La raccolta è avvenuta a mano e i grappoli, dopo essere stati diraspati, sono stati sottoposti ad una soffice pressatura al fine di estrarne con la maggior delicatezza possibile il succo. Il mosto è stato fermentato in tini di acciaio inox a temperature comprese tra 14 e 16 °C. L'assemblaggio dei vari lotti, vinificati separatamente, ed il successivo imbottigliamento sono avvenuti nel mese di marzo.

## 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

Il vino si presenta di colore giallo paglierino. Il profumo è delicato e profondo, ricorda la mela e i fiori d'acacia. Al gusto presenta una grande struttura minerale, morbido e sapido a fine degustazione.