



MEZZO BRACCIO

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2022

Uvaggio

Riesling Renano

Clima

L'annata 2022 è iniziata con un inverno freddo con una buona piovosità che ha permesso la costituzione di una buona riserva idrica nel suolo. La primavera, contraddistinta da temperature miti, più alte rispetto alla media, e asciutta a partire da maggio, ha consentito un germogliamento regolare e omogeneo. A partire dal periodo estivo, in concomitanza della fioritura e dell'accrescimento del grappolo, il clima è stato caldo e caratterizzato da assenza di precipitazioni, garantendo un buon sviluppo vegetativo.

Dalla metà di agosto varie precipitazioni hanno contribuito a mitigare il clima, favorendo una riduzione dei picchi massimi di temperatura e consentendo un accrescimento regolare del grappolo e la successiva invaiatura.

Il mese di settembre e l'inizio di ottobre, contraddistinti da alcuni eventi piovosi e da una buona escursione termica tra il giorno e la notte, hanno permesso una lenta maturazione del Riesling del vigneto Le Fonti, dove viene prodotto Mezzo Braccio. La raccolta è avvenuta manualmente in due momenti distinti iniziando con le aree di maggior vigore nella metà di settembre, per preservare acidità e mineralità e terminando nella prima settimana di ottobre con le 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 a una temperatura di 10 °C fino all'imbottigliamento, avvenuto a metà luglio 2023. È seguito un affinamento in bottiglia per i successivi 24 mesi.

Grado alcolico

12% Vol.

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 122 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 si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, le intense note di frutta a polpa bianca, come pera e pesca bianca, si alternano a delicate sensazioni di albedo e fiori bianchi; completano il bouquet piacevoli sfumature di erbe aromatiche e le tipiche note varietali di idrocarburo. Al palato è fresco, minerale, pieno, con un retrogusto di erbe aromatiche.