



I VINI DEL MONTECUCCO IN DEGUSTAZIONE A ROMA

In collaborazione con il Gambero Rosso, Il Consorzio Tutela Vini Montecucco si presenta a operatori, stampa e *wine lover* con una *masterclass* esclusiva dedicata al Sangiovese dell'Amiata

Lunedì 27 novembre 2017, alle 18.30
@ Città del Gusto Gambero Rosso
Via Ottavio Gasparri, 13/17 - Roma

Il Consorzio Tutela Vini Montecucco – alla presenza del Presidente Claudio Carmelo Tipa – presenterà alla Città del Gusto una selezione di vini della DOC Montecucco e DOCG Montecucco Sangiovese a un pubblico di operatori, stampa, esperti ed appassionati, attraverso un *wine tasting* condotto dalla Redazione del Gambero Rosso.

La degustazione farà scoprire agli ospiti un'altra faccia della Maremma, un gioiello enologico, sempre più alla ribalta nel palcoscenico vitivinicolo toscano e nazionale, che proviene dalle pendici del Monte Amiata, una zona il cui il clima fresco e ventilato è influenzato dalle correnti in arrivo dalle aree interne dell'Italia centrale, dall'aria marina della costa tirrenica e dall'Argentario. Un microclima unico che, unendosi a un *terroir* ideale e al sapere "tecnico" della tradizione, fa del Montecucco un'area di enormi potenzialità e una destinazione enoturistica di eccellenza.

A chiusura della *masterclass* e fino alle 21.30, sarà a disposizione degli ospiti un banco di degustazione con altri vini della Denominazione, accompagnati da finger food in abbinamento alle etichette proposte.

I VINI IN DEGUSTAZIONE

Montecucco Rosso Ardente 2015, Colle Petruccio
Montecucco Rosso Le Maciarine 2013, Maciarine
Montecucco Rosso Sidus 2014, Pianirossi
Montecucco Rosso Riserva Sugherettaio 2013, Pierini Brugi
Montecucco Rosso Tribulo 2013, Poggio Stenti
Montecucco Rosso Poggio Trevvalle 2015, Poggio Trevvalle
Montecucco Rosso Sass'alSole 2013, Tenuta Tondaia
Montecucco Sangiovese Poggio d'Oro 2014, La Calle
Montecucco Sangiovese Montenero 2015, Montenero
Montecucco Sangiovese Orciaverde 2013, Orciaverde
Montecucco Sangiovese Le Querce 2011, Poggio Mandorlo
Montecucco Sangiovese Arpagone 2013, Prato al Pozzo
Montecucco Sangiovese Santa Marta 2013, Salustri
Montecucco Sangiovese L'Addobbo 2015, Vegni Medaglini
Montecucco Sangiovese Istrico 2014, Villa Patrizia



Montecucco Sangiovese Riserva Cenere 2010, Amiata
Montecucco Sangiovese Riserva Ad Agio 2011, Basile
Montecucco Sangiovese Riserva Poggio Lombrone 2013, Collemassari
Montecucco Sangiovese Riserva Fondo di Pio 2012, Palmoletino
Montecucco Sangiovese Riserva Parmoleto 2013, Parmoleto
Montecucco Sangiovese Riserva Peteglia 2013, Peteglia
Montecucco Sangiovese Riserva Sottocasa 2010, Poderi Firenze
Montecucco Sangiovese Riserva Rosso del Gello 2012, Poggio al Gello
Montecucco Sangiovese Riserva Viandante 2011, Tenuta L'Impostino

Il Montecucco, la nuova promessa del vino toscano, nasce dalle uve coltivate con passione nei **7 comuni** della denominazione di origine controllata e garantita, la DOCG in vigore da settembre 2011: **Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano**.

Nuova frontiera del vino toscano, la Denominazione, con le sue 66 aziende associate, punta a uno sviluppo che possa coniugare gli aspetti produttivi con quelli promozionali e turistici del territorio: la zona, altamente vocata alla produzione del Sangiovese, gode di condizioni climatiche estremamente favorevoli, vicino al Mar Tirreno – da cui dista solo pochi km in linea d'aria – e all'ormai spento vulcano Amiata, che con i suoi 1.738 metri di altezza domina tutto il territorio compreso tra la Maremma, la Val d'Orcia e la Val di Chiana. Qui si sono succeduti Etruschi, Romani, Longobardi, monaci benedettini, dominio senese e la famiglia dei Medici: una stratificazione storica che ha lasciato tracce indelebili e testimonianze che ancora oggi sono visibili nei borghi, negli stupendi agriturismi e nelle dimore d'epoca, nella produzione di olio e, soprattutto, di vino. www.consorziomontecucco.it

Ufficio stampa:
Valentina Fraccascia
Corso San Gottardo 19/B - 20136 Milano
Tel: +39.02.36550569, Cell: +39.348 3633000, Email: valentina@zedcomm.it