



## **LA DELEGAZIONE FISAR DI PISTOIA SCEGLIE I VINI DEL MONTECUCCO PER LA CENA DI FINE ANNO**

**La serata ospiterà un pubblico esperto di sommelier soci, rappresentanti nazionali dell'Associazione e autorità locali: un *parterre* unico per la promozione della Denominazione**

Domani venerdì 15 dicembre 2018, in collaborazione con il Ristorante Toscana Fair di Pistoia (Via Bonellina 46), il Consorzio Tutela Vini Montecucco sarà protagonista della cena di fine anno organizzata dalla Delegazione Fisar locale e aperta ad associati, rappresentanti nazionali e Istituzioni.

I vini della Denominazione, infatti - Montecucco Vermentino DOC, Montecucco Rosso DOC, Montecucco Rosso Riserva DOC Montecucco Sangiovese DOCG e Montecucco Sangiovese Riserva DOCG – non solo verranno serviti in abbinamento ai piatti, dall'aperitivo al dessert, ma verranno anche raccontati da Daniele Bartolozzi, coordinatore regionale della Guida Vinibuoni del Touring Club Italiano, attraverso una breve presentazione introduttiva della zona di produzione e delle sue tipologie. Le aziende consorziate che hanno aderito all'iniziativa sono Basile, ColleMassari, Montenero, Parmoleto, Peteglia, Pianirossi, Pierini e Brugi, Poggio Stenti, Prato al Pozzo e Salustri.

La "cena-degustazione" sarà dunque l'occasione per mostrare 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.

Per maggiori informazioni su Fisar Pistoia e sulle modalità di iscrizione, consultare il sito <http://www.fisar-pistoia.it/events/view/117>

Il **Montecucco** 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 promessa 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.

Per informazioni: [www.consorziomontecucco.it](http://www.consorziomontecucco.it)

**Ufficio Stampa Consorzio Tutela Vini Montecucco**  
**ZED\_COMM**

Valentina Fraccascia

Email: [valentina@zedcomm.it](mailto:valentina@zedcomm.it)

Mob: +39.338.3633000