



MONTECUCCO PROTAGONISTA A NEW YORK

Il Consorzio di Tutela si è presentato alla stampa statunitense nel corso di una degustazione esclusiva @ Terroir Tribeca, NY

Lunedì 8 maggio il **Consorzio Tutela Vini Montecucco**, gioiello enologico della Maremma, coltivato sulle pendici dell'antico vulcano Amiata, è stato protagonista di un *tasting* esclusivo condotto dalla **Master of Wine Christy Canterbury** e rivolto alla stampa locale e a pochi buyer selezionati, presso il noto ristorante-enoteca **Terroir Tribeca** NY, di proprietà del sommelier **Paul Grieco**, senza dubbio, nella Grande Mela, una delle figure più autorevoli del settore.

Nel corso della degustazione sono stati presentati sia a giornalisti di testate riconosciute a livello internazionale – per citarne alcune Wine Enthusiast, Wine&Spirit e RAI International – sia a blogger e *influencer*, una selezione di sette vini della DOC e DOCG: Montenero Montecucco Rosso 2015, Poggio Trevalle Montecucco Rosso 2015, Poggio al Gello Montecucco Sangiovese 2013 Rosso del Gello, Poggio Mandorlo Montecucco Sangiovese 2011 La Querce, Parmoleto Montecucco Sangiovese Riserva 2012, Basile Montecucco Sangiovese Riserva 2012 Ad Agio, Collemassari Montecucco Sangiovese Riserva 2012 Poggio Lombrone.

Grande soddisfazione a chiusura dell'evento per il "Consorzio dell'Amiata", che ha ricevuto commenti molto positivi sia dalla stampa sia dallo stesso padrone di casa. Gli Stati Uniti rappresentano un mercato molto importante per l'export del vino toscano e, in generale, italiano, soprattutto l'area di New York, in cui la conoscenza e la cultura enologiche sono maggiori e di conseguenza maggiore è l'interesse rispetto alle nuove offerte del Belpaese. Ed è stato proprio questo ad affascinare gli ospiti newyorkesi, affezionatissimi sì, ma, spesso, "troppo abituati" ai Sangiovese più diffusi e conosciuti nel mondo.

"Il Montecucco mi ha molto affascinato", ha dichiarato Paul Grieco. "Dal mio punto di vista, potrebbe essere definito una nuova frontiera del Sangiovese, dalle caratteristiche uniche, un vino che presenta grande complessità, sapidità, mineralità, acidità e freschezza tutte insieme". E continua, "Per chi, come me, lavora nel settore, è fondamentale essere sempre aggiornati e scoprire queste 'chicche enologiche' da proporre a un consumatore che, anno dopo anno, diventa più preparato ed esigente".

www.consorziomontecucco.it

info@consorziomontecucco.it



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 64 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.

Ufficio stampa:

Valentina Fraccascia

Corso San Gottardo 19/B - 20136 Milano

Tel: +39.02.36550569, Cell: +39.348 3633000, Email: valentina@zedcomm.it