



ANCHE PER IL MONTECUCCO SI CHIUDE LA VENDEMMIA 2017

Rese basse e ottimo livello qualitativo delle uve, ma per il Vermentino si parla di eccellenza.

Cinigiano, settembre 2017 – Giunti ormai alla fine della vendemmia 2017, iniziata con un notevole anticipo, il Consorzio Tutela Vini Montecucco tira le somme di un'annata molto difficile, che ha interessato la produzione vinicola a livello nazionale. Anche nella zona del Montecucco, quindi, si registrano rese per ettaro basse, soprattutto per il Sangiovese – da un -30% a, in alcuni casi, un -50% nelle zone maggiormente colpite dalle avverse condizioni metereologiche, in particolare dalla gelata di fine aprile che ha messo subito i produttori in allarme. Non meno grave sia la siccità, che ha asciugato l'acino – benché molto sano e di qualità – causando quindi anche una resa in succo minore, sia le altissime temperature, molto rare in questa zona, che hanno superato i quaranta gradi.

È stato quindi fondamentale e provvidenziale l'intervento dei viticoltori in vigna, che hanno saputo affrontare l'emergenza riuscendo comunque ad ottenere **uva di altissima qualità**. *“Gli addetti ai lavori sono stati messi a dura prova, adoperandosi in una gestione “non tradizionale”, estremamente scrupolosa e oculata delle vigne, in pre-vendemmia - evitando ad esempio una defogliazione prematura, per dare al grappolo una protezione maggiore - e durante la vendemmia stessa”,* dichiara **Claudio Carmelo Tipa, Presidente del Consorzio Tutela Vini Montecucco**, e continua, *“I nostri vignaioli si sono dovuti adattare a una nuova realtà, portando avanti spesso una raccolta faticosa e a “tappe successive”, entrando più volte in uno stesso vigneto”*.

Eccellente, infine, **il livello qualitativo del Vermentino**: in quest'area, infatti, le uve a bacca bianca hanno sofferto molto meno il particolare andamento climatico primaverile ed estivo, riuscendo a completare la maturazione in maniera ottimale, con una resa soddisfacente.

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 D.O.C.G. 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