



Comunicato Stampa Consorzio Montecucco 19 ottobre 2011

Il Montecucco incontra i *wine lovers* di Firenze

Giovedì 20 ottobre, presso La Divina Enoteca, un evento dedicato ai grandi rossi prodotti alle pendici del monte Amiata. Degustazioni aperte al pubblico

I produttori del Montecucco giovedì 20 ottobre incontrano il pubblico di appassionati e operatori di Firenze con una grande degustazione, durante la quale saranno presentate le annate dal 2006 al 2010 del Montecucco Sangiovese Doc e Montecucco Sangiovese Rosso.

Saranno presenti i vini delle seguenti cantine: Amiata, Assolati, Basile, Begnardi, Casal di Pari, Castello di Collemassari, Il Boschetto, Le Calle, Le Querciole, Macchialta, Marinelli, Mazzi Lea, Montalcino Invest, Palmoletino, Pieve Vecchia, Pierini Brugi, Podere Il Poggio, Poggio al Gello, Poggio Velluto, Prato al Pozzo, Salustri, Tenuta di Montecucco, Tenute Folonari.

La giornata dedicata ai grandi vini prodotti alle pendici del monte Amiata è in programma presso La Divina Enoteca di via Panicale 19/r, dalle ore 16 alle 22, alla presenza di produttori e sommelier. In degustazione le etichette di 23 cantine del Montecucco, nota denominazione della provincia di Grosseto, che di recente ha ottenuto il riconoscimento della Docg per la tipologia Sangiovese, entrando nell'olimpo dei grandi rossi toscani.

Dalla vendemmia 2011 decorrono infatti le nuove regole per i produttori che rivendicano la Docg Montecucco Sangiovese. Il disciplinare di produzione prevede l'utilizzo di almeno il 90 per cento di vitigno *sangiovese*, anche per la Riserva, e l'invecchiamento minimo di 12 mesi in legno e 4 in bottiglia, che passano a 24 e 6 per la tipologia Riserva. Le rese per ettaro scendono a 70 quintali per ettaro.

Sempre da quest'anno cambiano le regole produttive anche dei vini Doc, che si arriscono inoltre di nuovi gioielli. Il nuovo disciplinare del Montecucco Doc prevede le tipologie: Rosso, Bianco, Rosato, Vermentino, Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice. Il Rosso prevede un minimo di 60 per cento di uve sangiovese e nessun passaggio in legno obbligatorio. E' pronto al consumo il primo settembre dell'anno successivo alla vendemmia. La versione Rosso Riserva fa invece 12 mesi di legno e 6 di affinamento in bottiglia e va in commercio a partire dal primo di novembre due anni dopo la vendemmia. Il Montecucco Doc Bianco è fatto con uve vermentino e/o trebbiano in quantità non inferiore al 40 per cento dell'uvaggio. Il Rosato con almeno il 70 per cento di uve sangiovese e/o ciliegiolo "vinificate in rosato". Il Vermentino è ottenuto da almeno l'85 per cento di vitigno vermentino. Infine il Vin Santo, da malvasia bianca, grechetto e trebbiano per almeno il 70 per cento; e il Vin Santo Occhio di Pernice, fatto con le uve rosse della varietà sangiovese (almeno il 70 per cento), due tipologie quest'ultime molto legate alla tradizione vitivinicola toscana.

Per i produttori e i soci del Consorzio del Montecucco il cambiamento rappresenta un passo importante ma, afferma il presidente del Consorzio del Montecucco, Claudio Carmelo Tipa, "questo vuol dire anche maggiore coesione e coraggio, e un'esortazione a continuare a lavorare con passione e serietà per rendere il Sangiovese dell'Amiata, una realtà importante anche a livello internazionale".

Ufficio Stampa Consorzio Montecucco Doc

Massimiliano Rella, cell 347 8872490 maxrella@email.it
Vittorio Introcaso, cell 333 4760082 introcaso@email.it