

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

MONTECUCCO: LA NUOVA PROMESSA DEL VINO TOSCANO



AIS MILANO • 17 MARZO 2017

♥ 0 👁 257 ➦ 0



Consorzio-Montecucco

Montecucco: la nuova promessa del vino toscano



AIS Milano
Associazione Italiana Sommelier

*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Maremma toscana: alle pendici del Monte Amiata, incastonato tra le ben più famose aree del Brunello di Montalcino e del Morellino di Scansano, si trova l'area di Montecucco.

I sette comuni di Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano sono l'areale di produzione dei vini di una DOCG e di una DOC che

portano entrambe il nome di Montecucco, come l'omonima fattoria a poca distanza dalla località Poggi del Sasso.

È un territorio ancora incontaminato che nei secoli è stato preservato, tutelato, nel quale gli uomini si sono inseriti nel corso degli anni senza comunque alterarne l'equilibrio naturale.

Olivo e vite convivono e sono diventati due elementi imprescindibili del paesaggio che si dipana nelle vallate dell'Ombrone e dell'Orcia tra colline puntellate di pascoli e castagneti, di borghi medioevali con case arroccate una sull'altra, di palazzi nobiliari e dimore d'epoca ottimamente conservate, di castelli ed antiche cantine, di chiese ricche di opere d'arte e storia.

Sono territori ricchi di biodiversità, sia vegetale che faunistica, che godono di un microclima ideale alla coltivazione della vite. Fattori qualificanti sono la buona ventilazione, grazie alla vicinanza con il mar Tirreno e alla protezione a est del Monte Amiata, le precipitazioni nella media e le importanti escursioni termiche tra giorno e notte nel periodo estivo.

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita Montecucco Sangiovese, istituita nel 2011, si pone all'apice della piramide qualitativa della produzione.

Il vino deve essere prodotto con il nobile vitigno caratteristico del centro Italia per almeno il 90%, le vigne devono essere situate tra i 150 e i 400 metri sul livello del mare e le rese, tra le più basse d'Italia, si attestano al massimo a 70 quintali per ettaro.

È prevista una maturazione in legno di 12 mesi a cui segue obbligatoriamente un periodo di affinamento in bottiglia di 4 mesi. Per la versione Riserva i tempi di invecchiamento salgono rispettivamente a 24 e a 6 mesi.

A tavola, è ideale per l'abbinamento con carni rosse alla brace o selvaggina arrosto. Nelle versioni meno strutturate accompagna felicemente primi piatti con sughi strutturati.

Più variegato è invece il sistema della Denominazione di Origine che prevede Montecucco Rosso, Montecucco Bianco, Montecucco Rosato, Montecucco Vermentino, Montecucco Vin Santo e Montecucco Vin Santo Occhio di Pernice.

Le versioni rosse e rosate sono a base sangiovese mentre la versione bianca è a base vermentino e/o trebbiano toscano. Per la produzione del Montecucco Vin Santo i vitigni principali sono trebbiano toscano, malvasia lunga e/o grechetto.

Si ritorna nuovamente al sangiovese per la produzione del Montecucco Vin Santo Occhio di Pernice, un pregiato e ricercato vino dolce rosso prodotto con un antico procedimento che prevede un periodo minimo di maturazione in legno, nei tipici caratelli, di 18 mesi. È un vino da meditazione che trova anche piacevoli abbinamenti con la pasticceria secca.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Montecucco vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

SAN LEONARDO, UN TAGLIO BORDOLESE NEL CUORE DEL TRENTINO



FOOD & WINE

IL PIGNOLETTO DEI COLLI BOLOGNESI