



DEGUSTAZIONE

25 anni di Montecucco, Sangiovese e Vermentino alla prova del tempo



di **Paolo Valente** pubblicato il 12 aprile 2023

Nel 1998 nasceva la **Doc Montecucco**. Un territorio di sette comuni in provincia di Grosseto nel quale dedicarsi principalmente a **Sangiovese** e **Vermentino**. Un territorio collinare che si stende a ovest del Monte Amiata, vulcano spento che influenza sia il clima che la geologia dei luoghi. La ventilazione, presente in modo costante, conferisce salubrità alle uve e facilita la coltivazione in biologico tanto da far divenire Montecucco l'area con la maggiore percentuale (80%) di vigneto biologico di **Toscana**.



Le condizioni pedoclimatiche consentono al Sangiovese di maturare in modo equilibrato con grappoli di piccole dimensioni e un corretto raggiungimento della maturazione delle componenti fenoliche. L'ottima escursione termica giorno/notte dona alle uve un patrimonio aromatico di grande interesse e ben distinguibile dai vini delle due importanti aree tra cui è incastonato, quelle del Brunello di Montalcino a nord e del Morellino di Scansano a sud.



Vinitaly 2023 è stata l'occasione per celebrare l'anniversario. È stato presentato, in anteprima, il nuovo logo consortile sviluppato in collaborazione con IED Firenze, Master in Graphic Design – Focus on New Media, e disegnato dalla studentessa indiana Damini Rathore. Costituito da sette linee che evocano la topografia della regione del Montecucco e rappresentano i comuni della denominazione, il logo vuole esprimere il forte legame con il territorio nonché l'impronta umana lasciata nella regione fin dal tempo degli Etruschi.



Una degustazione di vecchie annate, otto rossi e un bianco, ha poi dato conferma della capacità di tenuta nel tempo dei vini del Montecucco. Alla prova del calice emergono inconfondibili i tratti del territorio d'origine, in un sorso di grande complessità, balsamicità e freschezza tipica della viticoltura di collina. Nei campioni più datati, l'aspetto visivo rappresenta un elemento unificante: i vini sono ancora luminosi e senza segni di opacità ma dai toni granato con sfumature che arrivano a punte di marrone.

Montecucco rosso Doc Orto di Boccio 2000 di Villa Patrizia, prodotto in un'annata calda da una piccola azienda della parte sud del territorio, si propone al naso con note di tabacco e di cioccolato; stupisce per quanto il sorso sia ancora vibrante seppure caratterizzato da grande estratto; chiude con un finale di note scure.

Il **Montecucco Sangiovese Docg Parmoleto 2004 di Parmoleto** è il classico esempio di come il frutto caratterizzi il Montecucco. Ha sostato 24 mesi in barrique: frutto ancora ben identificabile, note di tè, di menta, di eucalipto e di arancia completano il profilo aromatico. In bocca il tannino, perfettamente integrato nella struttura, è ancora ben percepibile.

Montecucco Sangiovese Docg Riserva Ad Agio 2008 di Basile è prodotto con uve coltivate a 400 metri di altitudine nella parte centrale della denominazione e ha riposato per 24 mesi in legno. Esuberante e complesso al naso con sentori di cuoio, terra, sottobosco, note minerali e di frutta rossa e nera essiccata, di violetta. Sentori che in bocca si trasformano in sensazioni croccanti dalla grande persistenza sostenuta dal tannino ancora ben individuabile.

Il **Montecucco Sangiovese Docg Riserva Poggio Lombrone 2009 di ColleMassari** è un vino le cui uve provengono da vecchie vigne poste ai piedi del Monte Amiata. Un profilo olfattivo elegante, di fiori blu e frutta nera, accenni di tostature e un pizzico di evoluzione per una bocca dal tannino ancora ben presente che chiude con note di cioccolato.

Montecucco Sangiovese Docg Riserva Viandante 2013 di Tenuta Impostino nasce da un vigneto a 370 metri di altitudine e riposa 24 mesi in barrique e botti da 42 hl. È tutto giocato sui toni balsamici del ginepro, del rosmarino. Al tocco mediterraneo si aggiungono sentori di frutta rossa e fiori. Ancora croccante e succoso, mantiene una espressiva acidità.

Montecucco Sangiovese Docg Otto Ettari 2015 di Otto Ettari è intrigante al naso che spazia dai fiori alla frutta secca agli accenni di tostatura ed erba essiccata. Sosta 12 mesi in rovere e in bocca si caratterizza per le sue note minerali con un tannino morbido e una buona acidità che fanno presagire la capacità di un lungo percorso in bottiglia.

Con il **Montecucco Sangiovese Docg Riserva Licurgo 2016 di Perazzeta** ci avviciniamo ad anni più recenti: il colore assume toni rubino e perde la sua nota profonda. Questo vino, che matura in botti di rovere per 30 mesi, è figlio di un'ottima annata e conquista l'olfatto con note di cannella, di frutti rossi e di ciliegie. La mineralità e la sapidità sono integrate con il tannino e lasciano in bocca ricordi di frutta matura e di zeste di agrume.

Al **Montecucco Sangiovese Docg La Fonte 2019 di Pianirossi** ecco l'annata più recente della degustazione. Le uve provengono da Cinigiano, nel centro della denominazione. Matura 12 mesi in legno francese. Si esprime con note di frutta, erbe officinali e un accenno di cacao. Il tannino è in evidenza così come la freschezza. Ottima persistenza per un vino che potrà compiere ancora tanta strada in bottiglia.

Infine, il **Montecucco Vermentino Doc Peteglia 2014 di Peteglia**: se i rossi di Montecucco superano in modo eccellente la prova del tempo, il vermentino sorprende. Dal luminoso colore dorato screziato di paglierino, esprime un naso bilanciato tra la freschezza della frutta, degli agrumi e dei fiori e la ricchezza di una traccia di idrocarburo. In bocca è pieno senza perdere la verticalità; sapidità e freschezza sostengono la lunghissima persistenza.