

---

# ViniPlus

## DI LOMBARDIA

---

### Montecucco, passione sangiovese



Degustando

di Paolo Valente - 12 gennaio 2021

*Incastonata tra i territori del Morellino di Scansano a sud e quello del Brunello di Montalcino a nord, la piccola denominazione di Montecucco negli ultimi anni è decisamente cresciuta in termini qualitativi. Conosciamola meglio.*

***Montecucco** insiste su un'area poco popolosa, dove la natura ancora selvaggia e il sangiovese la fanno da padroni. **Giambattista Basile**, scrittore campano di fine '500, già allora decantava la bellezza di questo territorio.*

***Sono sette** i comuni che rientrano nella denominazione, di circa **800 ettari** in provincia di Grosseto. La bassa piovosità caratterizza il clima influenzato dal mare sia per i venti che per le escursioni termiche. I suoli sono complessi: **galestro** e **alberese** sono presenti sui rilievi mentre i fondovalle*

sono costituiti prevalentemente da **terreni alluvionali**. L'altitudine dei vigneti varia tra i 150 e i 400 m s.l.m..



Alla **DOC Montecucco**, istituita nel 1998, si è aggiunta nel 2011 la **DOCG Montecucco Sangiovese** che prevede un utilizzo del vitigno per almeno il 90% contro il 60% della DOC. La DOC è articolata in Montecucco Rosso, Montecucco Bianco, Montecucco Vermentino, Montecucco Rosato, il Montecucco Vin Santo e il Montecucco Vin Santo Occhio di Pernice.

La maturazione dei vini DOCG deve essere di almeno 12 mesi, incrementati a 24 mesi per la Riserva. Evitando una repentina messa in commercio dei prodotti, come avviene in altre denominazioni anche limitrofe, si consente al Montecucco una maturazione ottimale a tutto vantaggio della qualità finale, qualità media che in questi ultimi anni è in decisa crescita anche grazie agli sforzi del Consorzio di Tutela.

### **La degustazione**

#### **Montecucco DOC Vermentino 2019 – Peteglia**

Vermentino 100% coltivato a 300 m s.l.m.. L'uva raccolta a maturazione subisce una macerazione pre-fermentativa a freddo e una vinificazione a bassa temperatura; 5 mesi in acciaio sui lieviti con batonnage. Giallo dorato con riflessi verdolini, all'olfatto traspare tutto il carattere varietale con una fragrante nota floreale e di agrumi, poi ancora susina, salvia ed erbe aromatiche. Sapidità in evidenza seguita da giusta freschezza e una buona rotondità di bocca, ottimo equilibrio tra alcol e struttura; finale che rimanda alla pesca.

#### **Montecucco DOC Rosso 2018 – Le Maciarine**

Sangiovese 75% Cabernet Sauvignon 17% Petit verdot 8%. Vinificazione in acciaio con uve provenienti da un terreno calcareo in un'area dove la presenza del bosco è importante.

Color porpora abbastanza scarico evidenzia immediatamente note vinose e di ciliegia a cui seguono poi cuoio, melograno, accenni di pepe e sentori floreali. Un vino sottile, fresco con un tannino gessoso; buona l'acidità che ne supporta la bevibilità.

#### **Montecucco DOC Rosso 2018 Tiniatus – Le Pianore**

Sangiovese 60% Merlot 40%. Da un vigneto di un ettaro e mezzo a 500 m s.l.m., suolo cretaceo. Fermentazione alcolica a 26 °C, il 25% della massa matura in tonneau.

*Colore abbastanza scarico con riflessi tra il rubino e il porpora. Sentori immediati di rosa, di rabarbaro, di liquirizia e di frutta rossa a cui seguono note vinose e di melograno. Fresco, di medio corpo, acidità integrata con il frutto. Tannino morbido, beva agile e piacevole.*

**Montecucco Sangiovese DOCG 2016 – Campinuovi**

*Sangiovese 100%. Vinificazione con lieviti indigeni e maturazione in tini di rovere da 70 hl.*

*Vigneto posto nella zona centrale della denominazione a 350/450 m s.l.m..*

*Di colore rubino pieno mostra al naso complessità: dal cuoio e dalle note di brace al frutto, al lampone; un gioco tra spezie, note animali e la frutta matura. Ottima tensione sapida, asciutto, pieno, ricco di ritorni di frutta; il tannino, integrato, è ben maturo; austero il finale.*

**Montecucco Sangiovese DOCG 2016 – Montenero**

*Sangiovese 100%. Da un vigneto di quattro ettari posto a 400 m s.l.m.; matura 18 mesi in botti da 40 hl, necessita di ossigenazione per esprimersi ai massimi livelli.*

*Rubino pieno con sfumature che ricordano il granato. Floreale, innanzitutto, poi note marine e un fruttato elegante ma che si concede poco. Secco, di buona densità; tannino vellutato anche se ancora giovane. Buona complessità ed eleganza con un finale con ritorni di liquirizia.*

**Montecucco Sangiovese DOCG Riserva 2016 – Otto Ettari**

*Sangiovese 100%. Annata solare, calda. 24 mesi in tonneau, barrique e botti, uve da un vigneto a 350 m s.l.m..*

*Rosso rubino tendente al granato. Il naso risulta avvolto da un impatto morbido, potenza di frutto, note tostate, di visciola, di ciliegia matura e di cacao. In bocca è pieno, di grande struttura, quasi masticabile. Di ottima freschezza, presenta un tannino pieno ma non ancora totalmente compiuto.*

**Montecucco Sangiovese DOCG Riserva 2016 Ad Agio – Basile**

*Sangiovese 100% da un vigneto di 8 ettari a 350 m s.l.m.. Vinificazione in tini, 30 giorni di macerazione seguiti a 24 mesi in tonneau.*

*Rosso rubino quasi granato. Al naso complessità e integrazione delle note caratteristiche della maturazione in legno; integro il frutto, lampone, liquirizia e poi ancora viola. In bocca spiccano le note minerali, una parte terrosa e di grafite; seguono sentori di buccia di pesca: Piacevole concentrazione di corpo e buona freschezza, tannino elegante, integrato e fine.*

**Montecucco Sangiovese DOCG 2014 La Querce – Poggio Mandorlo**

*Sangiovese 100%. Annata particolarmente fredda che ha sorpreso per la qualità dei vini della denominazione. Maturazione di 36 mesi in botti da 30 hl.*

*Rosso rubino pieno tendente al granato. Naso sottile, elegante di frutta anche sotto spirito, castagne e melograno e poi ancora fragolina, note di brace e di minerale. In bocca è secco con un tannino asciugante, deciso, una buona acidità integrata con il frutto; la sapidità emerge nella lunghezza e buona la concentrazione.*