



IL CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO AL DEBUTTO DI “L’ALTRA TOSCANA”
La DOP amiatina tra le dieci Denominazioni, che per la prima volta presenteranno le nuove annate in un evento esclusivo a chiusura della settimana delle Antepime Toscane

L’ALTRA TOSCANA
Venerdì 25 marzo 2022, dalle 9.00 alle 18.00
Santa Maria Novella, Firenze - Refettorio e Atrio del complesso museale

*Appuntamento a numero chiuso dedicato alla stampa,
su invito e con esibizione Super Green Pass*

Il **Consorzio Tutela Vini Montecucco** conferma anche quest’anno l’appuntamento con la settimana delle **Antepime Toscane**, ma in una veste decisamente innovativa. Per la prima volta, infatti, l’evento di riferimento per la Toscana enologica – che si terrà dal 19 al 25 marzo per volere di tutti i Consorzi coinvolti, d'accordo con la Regione Toscana e la Camera di Commercio di Firenze – vedrà il Montecucco presentare le nuove annate non più nell’ambito di PrimAnteprima, giornata inaugurale della settimana che storicamente presenta al mondo i nuovi millesimi toscani, bensì all’interno di un evento dedicato ed esclusivo che si terrà **presso il complesso museale di Santa Maria Novella il 25 marzo**, ultimo giorno della manifestazione. Si tratta di **L’Altra Toscana**, un concept originale nato dall’unione di dieci Denominazioni per raccontare tradizioni vinicole toscane diverse, fatte di gusti e terroir incredibilmente variegati e con livelli di eccellenza sempre più alti, che vanno ad impreziosire l’offerta vinicola della regione.

Organizzata dall’Associazione di Consorzi "L’Altra Toscana", il *rendez-vous* delle “altre DO” del territorio si propone di valorizzare - presentandole in una location *ad hoc* – realtà piccole o meno conosciute ma in grado di arricchire e conferire ulteriore prestigio al panorama vitivinicolo toscano grazie a tradizioni di coltivazione che affondano le radici nella storia di territori unici, dal mare alle colline interne.

Per tutta la giornata, **dalle 9.00 alle 18.00**, il Consorzio del Montecucco avrà la possibilità di illustrare e far degustare le sue nuove annate alla stampa, accanto alle altre nove Denominazioni partecipanti - Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Orcia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Valdarno di Sopra – e nel pieno rispetto delle norme vigenti. Tre le **masterclass** in programma all’evento fiorentino, tutte guidate da **Gabriele Gorelli**, primo Master of Wine italiano: si inizia alle 10.00 con “*L’Altro Sangiovese. Blind test dei Cru di una Toscana da scoprire*” per continuare alle 12.00 con “*Il valore del tempo. Le longevità che non ti aspetti*” e concludere alle 14.00 con “*Il coraggio di cambiare. Bio, sostenibilità e altri modi di fare vino*”.

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 3.2. Responsabile dell’informazione: CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO



Regione Toscana





“Il nostro Consiglio ha accolto con entusiasmo questa iniziativa” dice Giovan Battista Basile alla Presidenza del Consorzio Tutela Vini Montecucco “In collaborazione con gli altri Consorzi, continuiamo a lavorare nella giusta direzione per dare il giusto riconoscimento ai diversi – ma non meno importanti - volti della Toscana e comunicarlo al mondo. Qui esiste un’espressione del territorio – vera e riconoscibile - che si riflette completamente nel vino e che diventa autenticità stessa del Sangiovese e del nostro Vermentino. E questa è la nostra carta vincente, l’autenticità che viene ulteriormente esaltata dalla sensibilità dei produttori rispetto alle tematiche ambientali: in Montecucco circa l’85% di produzione è bio-certificata. Il nostro vino è un vascello di valori identitari e unici, ci auguriamo che una fetta sempre più ampia di consumatori internazionali inizi a conoscerlo e a ricercarlo”.

I vini del Montecucco, territorio che prende vita laddove le morbide forme della Maremma Toscana lasciano rapidamente il passo alle pendici del Monte Amiata, nascono dalle uve coltivate con passione nei **7 comuni** della denominazione di origine controllata e garantita, la DOCG in vigore da settembre 2011: **Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano**. La Denominazione, con le sue 68 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.

Ufficio stampa Consorzio Tutela Vini Montecucco

Valentina Fraccascia

Email. press@consorziomontecucco.it

M. +39 349 6225578

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 3.2. Responsabile dell’informazione: CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO



Regione Toscana

