



*Tutto pronto per l'Anteprima del Vino Nobile dal 14 al 15 febbraio riservata alla stampa internazionale*

## **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: NEL 2025 VOLA ALL'ESTERO CRESCE IL FENOMENO DELL'ENOTURISMO E DELLA VENDITA DIRETTA**

Il Vino Nobile di Montepulciano vola all'estero con il 64,5% delle vendite nel 2025. Cresce la vendita diretta in azienda grazie al forte richiamo enoturistico. Intanto Pieve, in commercio dal 2025, è apprezzato anche negli Stati Uniti come vino di storia ed eleganza secondo una analisi di Nomisma. Il programma delle giornate stampa

Un miliardo di euro circa. È questa la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione. Circa 65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola, senza contare che circa il 70% dell'economia locale è indotto diretto del vino. Il Vino Nobile di Montepulciano è anche un forte ambasciatore del territorio nel mondo, considerando che nel 2025 il 64,5% delle vendite si è concentrato proprio nei mercati internazionali. Con questi numeri si avvicinano le giornate dell'Anteprima del Vino Nobile, in programma a partire da sabato 14 febbraio e fino al 15 febbraio per la sola stampa accreditata nella Fortezza di Montepulciano. Saranno anche le giornate delle stelle all'annata in commercio da quest'anno, la 2023.

"Il Vino Nobile di Montepulciano continua a rappresentare un patrimonio di valore per il nostro territorio e per l'enologia italiana e l'export ne testimonia come la qualità e la storia dei nostri vini siano riconosciute a livello internazionale, in particolare, la nuova Docg 'Pieve' sta riscuotendo grande interesse negli Stati Uniti – commenta il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi** - l'Anteprima del Vino Nobile non è solo una vetrina, ma un momento di condivisione e confronto tra produttori, operatori e appassionati, che rafforza ulteriormente il legame tra Montepulciano e il mondo".

La **trentaduesima edizione dell'Anteprima del Vino Nobile** sarà anche una edizione da record con 57 aziende presenti ai banchi d'assaggio per raccontare e presentare le nuove annate in commercio dal 2026: il Vino Nobile 2023 e la Riserva 2022, ma anche la grande novità in commercio da qualche mese, il Vino Nobile di Montepulciano Pieve. Il programma dedicato alla sola stampa accreditata prenderà il via sabato 14 febbraio con le degustazioni comparative delle nuove annate in commercio e con alcuni momenti di approfondimento. A partire dalle ore 10.30 la tradizionale conferenza di presentazione dell'ultima vendemmia e l'assegnazione delle stelle (da una a cinque) alla annata in commercio da quest'anno a cura dell'enologo Lorenzo Landi. Un momento che sarà arricchito anche dalla presentazione delle celebrazioni per la ricorrenza dei 400 anni dalla nascita del grande poeta scienziato Francesco Redi, oltre a uno studio sulla denominazione promosso da Santa Chiara Lab dell'Università di Siena. Nel pomeriggio del sabato un seminario di approfondimento sul Rosso di Montepulciano dal titolo Generazione Rosso: Il futuro del Rosso di Montepulciano nella visione dei giovani produttori, condotto dal giornalista di Falstaff, Simon Staffler. La domenica mattina sarà la volta dell'assaggio delle nuove annate del Vino Nobile di Montepulciano Pieve e di un momento di approfondimento sulla denominazione dal titolo "Il Vino Nobile di Montepulciano: radici e futuro" condotto dal giornalista di Linea Verde, Tinto, e la partecipazione di alcuni giornalisti del settore. Tutti gli eventi in programma saranno trasmessi in streaming sui canali social del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano.

**Il Vino Nobile di Montepulciano Pieve nel mercato degli Stati Uniti: l'analisi di Nomisma.** Qualità, toscaneità, invecchiamento, eleganza e storia. Sono queste le parole chiave che evoca il Vino Nobile di Montepulciano "Pieve" negli addetti ai lavori del mercato americano. È questo uno dei dati significativi che il campione di professionisti sparsi nel territorio degli Stati Uniti (ristoratori, enotecari e addetti alla distribuzione) intervistato da Nomisma ha messo in evidenza sul nuovo disciplinare che dal 2025 determina la nuova Docg di Montepulciano. Un prodotto che per i professionisti del settore desta interesse e più in particolare quasi

---

Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano - Fortezza di Montepulciano

Via Di San Donato n. 21

Tel. 0578-757812 - Fax. 0578-758213

info@consorziovinonobile.it - www.consorziovinonobile.it

Ufficio Stampa: Alessandro Maurilli cell. 320 7668222



il 90% degli intervistati ha già o metterà in carta questa tipologia. Per quanto riguarda la fascia di prezzo attesa dalle rivendite il Vino Nobile di Montepulciano Pieve dovrà rispondere a un prodotto di fascia alta (per il 34% degli intervistati). In generale, sommando questa indagine all'altra compiuta sempre da Nomisma sul mercato nazionale, tra i punti di forza messi in evidenza sono la "forte identità e tradizione di Montepulciano incarnata da questo nuovo progetto" (31%), la qualità superiore attesa (20%) poi il prestigio del marchio (12%). Tra i punti di forza del disciplinare "Pieve", secondo il campione preso in analisi da Nomisma, l'identità delle singole Pievi (23%), l'esperienza gustativa di questo nuovo vino (18%) e poi la storia del terroir che lo rappresenta.

**Il patrimonio "Nobile".** Un miliardo di euro circa. È questa la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione. Circa 65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola, senza contare che circa il 70% dell'economia locale è indotto diretto del vino. Una cifra importante per un territorio nel quale su 16.500 ettari di superficie comunale, circa 2.000 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite. Di questi circa 1.400 sono gli ettari iscritti a Vino Nobile di Montepulciano Docg, mentre circa 600 gli ettari iscritti a Rosso di Montepulciano Doc. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottigliatori in tutto dei quali 82 associati al Consorzio dei produttori). Circa mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino a Montepulciano, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Nel 2025, in linea con i numeri degli ultimi anni, sono state immesse nel mercato 6,4 milioni di bottiglie di Vino Nobile e 2,5 milioni di Rosso di Montepulciano.

**Il mercato.** Il 2025 è stato un anno positivo in valore per il mercato del Vino Nobile di Montepulciano. Per quanto riguarda l'export lo scorso anno ha rappresentato il 64,5%, mentre il restante 35,5% viene commercializzato in Italia. Continua la tendenza di crescita degli ultimi anni la vendita diretta in azienda che nel 2025 ha ormai superato il 40%. Per quanto riguarda il mercato nazionale, inoltre, le principali vendite sono registrate in centro Italia (65%) e in particolare in Toscana per il 45%. Al nord viene venduto il 32,6% e al Sud il 2,3%. Per quanto riguarda l'estero si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra Ue. In America (tra Nord e Sud) va il 34,5% dell'export, in Europa (esclusa Italia) il 29%. La Germania continua ad essere il primo mercato del Nobile con il 36% della quota esportazioni. Stabile, nonostante le minacce dei dazi, è il mercato degli Stati Uniti che rappresenta il 27,5% dell'export del Vino Nobile di Montepulciano. Continua la tendenza di crescita del Canada che da solo vale circa il 5% delle esportazioni. Un dato davvero significativo è la fetta di mercato del Vino Nobile di Montepulciano a marchio bio che nel panorama italiano vale il 50% delle vendite, mentre a livello internazionale rappresenta oltre il 55% delle vendite complessive.

Anche quest'anno la Settimana delle Antepime di Toscana sarà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze insieme a PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2026 si svolge il 13 febbraio dalle ore 10.30 alle 13.00 presso il Cinema La Compagnia di Firenze.

Montepulciano (Si), 12 febbraio 2026 C.s. 02