

et3uscanwine



Vermentino Montecucco doc

Nuovo, fresco, coinvolgente: *Et3uscan Wine Vermentino Montecucco Doc!*

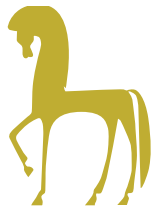
Il Vermentino ci conduce a Cinigiano, inserito nel comprensorio della zona MONTECUCCO DOC: fazzoletto di terra dotata di caratteristiche uniche, stratta tra il Monte Amiata ad est, Grosseto a ovest e Montalcino a nord.

Il clima è caratterizzato dall'influsso del Mar Tirreno a ovest che porta venti caldi e brezze piene di iodio.

I terreni hanno antiche origini, che rimandano al *Monte Amiata*, che in realtà è un vecchio vulcano inattivo. I terreni lavici donano uno spessore minerale incredibile ai vini e particolare freschezza.

Vermentino Montecucco Doc selezionato da Et3uscan Wine:

**“degusta con noi e scopri
sentori mediterranei, il
calore del sole e la
mineralità singolare del
Vermentino Montecucco
Doc selezionato da
Et3uscan Wine per voi !”**



et3uscanwine

Un po' di storia!

Il *Vermentino Montecucco Doc* selezionato da *Et3uscan Wine* è tutto da scoprire e condurrà il degustatore attraverso un viaggio che inizia agli albori della storia italica ... con gli antichi *Etruschi*.

Molte sono le testimonianze che ci riportano all'epoca etrusca, come testimoniano alcuni reperti rinvenuti nella zona di Seggiano e del Potentino, tra i quali annotiamo, oltre al vasellame, anche i tradizionali pithoi, recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi, i quali venivano interrati fino all'orlo, nelle vicinanze dei torchi, e vi si raccoglieva il pigiato, che poi fermentava.



La successiva dominazione romana accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; di questo periodo storico, sono i documenti conservati presso gli archivi monastici, a confermare la diffusione della coltivazione della vite, che acquista particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura, che ebbe particolare protezione con apposite norme statutarie.

In occasione delle lottizzazioni dei terreni feudali e comunali, furono infatti indicati esplicitamente, "concessioni di terre in zone a vocazione viticola".

In certi casi l'attività viticola poteva, in parte o completamente, sostituirsi al salario in moneta (Statuti di *Castel del Piano*), mentre nella zona di Montegiovi essa era fondamentale per il sostentamento delle popolazioni che vivevano del lavoro dei campi e del bosco (Piccinni, 1988).

Testimonianze storiche risalenti al 1880 circa mettono chiaramente in evidenza le qualità dei vini prodotti nella maggior parte delle zone viticole del territorio della provincia di Grosseto. "La vite ha sempre allignato, fino dalle epoche più remote, nella provincia di Grosseto "

"..... e ora non indugiamo oltre, un calice di Vermentino fresco ci aspetta!"