Montecucco, un piccolo tesoro toscano: il rosso dei rossi 2024 premia Tenuta Impostino

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Ottobre 2024



Il Montecucco Rosso Riserva Bio "Impostino" 2018 di Tenuta Impostino è stato premiato come miglior vino rosso 2024 dalla guida "Il Golosario" di Paolo Massobrio e Marco Gatti. Questo riconoscimento sottolinea il potenziale del Montecucco, una piccola ma virtuosa denominazione toscana, caratterizzata da un forte legame con la sostenibilità e il territorio.

Arriva da uno dei sette comuni di produzione della **Denominazione d'origine Montecucco** – precisamente da Civitella Paganico – il **Rosso dei Rossi 2024 secondo la guida "Il Golosario"** di Paolo Massobrio e Marco Gatti. Si tratta del **Montecucco Rosso Riserva Bio "Impostino" 2018 di Tenuta Impostino** che, già inserito nella selezione "Top Hundred" –

che raccoglie i migliori vini d'Italia tra 100 novità assolute e 100 cantine già premiate negli anni precedenti – si è guadagnato il titolo di "Top dei Top" dei rossi, ovvero l'eccellenza della sua categoria per quest'anno.

Un premio che dà il giusto riconoscimento ad una denominazione piccola ma con un potenziale ancora tutto da scoprire nel panorama del vino toscano. Una denominazione che, con le sue 68 aziende associate, punta fin dalla nascita ad uno sviluppo in grado di **coniugare gli aspetti produttivi con quelli promozionali e turistici del territorio**.

Siamo di fronte ad un **areale integro, naturalmente vocato alla coltivazione e caratterizzato da rispetto della biodiversità e pratiche agronomiche in armonia con l'ambiente**: la produzione agroalimentare è rappresentata per la maggior parte da piccole o medie aziende a conduzione familiare circondate da vigneti, boschi, seminativi e olivi e la vasta offerta enoturistica fa leva proprio sulla natura autentica e sui paesaggi incontaminati, oltre che su storia, cultura ed enogastronomia.

Ci troviamo di fronte ad un areale che è da sempre un **esempio virtuoso di sostenibilità ambientale** e che oggi vanta una **quota di produzione certificata bio del 95% per la DOC e del 91,5% per la DOCG**. Il Sangiovese qui prodotto è un vascello che, navigando ad est sull'Orcia e ad ovest sull'Ombrone, porta con sé tratti unici del suo territorio di origine: vulcanico e indomito, proprio come la natura ancora selvaggia che lo circonda e che caratterizza il paesaggio dell'Amiata (antico vulcano spento), ma allo stesso tempo seducente ed ammaliante, dalla freschezza tipica della viticoltura d'altura che si intreccia con la lontana ventilazione marina e mediterranea.

I vini del Montecucco riflettono pienamente l'essenza del territorio e trovano la propria ricchezza nelle loro innumerevoli diversità, sempre unite da una grande base comune – il Sangiovese amiatino – oltre che da una storia unica fatta

di antiche tradizioni e da un DNA *green*. Un’autenticità che oggi è la vera carta vincente del Montecucco.

Punti chiave:

1. Il Montecucco Rosso Riserva Bio “Impostino” 2018 è stato nominato “Top dei Top” tra i vini rossi 2024 dalla guida “Il Golosario”.
2. Il territorio del Montecucco è noto per la sua autenticità, sostenibilità e biodiversità, con una produzione vinicola certificata bio al 95%.
3. Il Sangiovese prodotto nella zona dell’Amiata è fortemente influenzato dal suo ambiente vulcanico e dalla freschezza delle altitudini.
4. La denominazione Montecucco, seppur piccola, si distingue per la capacità di coniugare tradizione, agricoltura familiare e promozione del territorio.