

VINO

Nobile di Montepulciano:

Il Vino Nobile di Montepulciano è prodotto nelle zone collinari del comune di Montepulciano, preferibilmente su terreni di origine pliocenica compresi tra i 250 e i 600 metri di altitudine. I Vitigni base sono il Sangiovese (Prugnolo gentile dal 70% fino al 100%) e il Canaiolo nero (massimo 20%). Per le sue caratteristiche è un vino che si presta al medio e lungo invecchiamento anche presso l'acquirente.

Bianco di Pitigliano:

al Lago di Bolsena verso Pitigliano maturano le uve da cui si ricava questo vino di colore paglierino con riflessi violini, dall'odore delicato e il sapore asciutto, vivace, neutro con fondo leggermente amarognolo, di medio corpo, morbido. Gradazione minima 11°. Perfetto per il pesce. Si produce anche nel tipo spumante.

Morellino di Scansano:

rodoto nella fascia collinare delle provincie di Grosseto, tra i fiumi Ombrone e Albegna, che include l'intero territorio del comune di Scansano. Ha un colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, odore vinoso e, dopo l'invecchiamento, profumato, etereo, intenso, gradevole e fine, il sapore è asciutto, austero, caldo. Gradazione minima 11,5°. Affinamento obbligatorio otto mesi. Uso da pasto. Con tre anni d'invecchiamento si ottiene il Rosso riserva che ha una gradazione minima di 12,5°. Uso da arrosto. Il Rosato: prodotto con le stesse uve del vino rosso, ha un colore rosato brillante, un odore delicato con caratteristiche eleganti, sapore asciutto, rotondo, fresco, armonico. Gradazione minima 11°. Uso da pasto. Il Bianco: colore giallo paglierino leggermente dorato, un odore vinoso, fine, profumato, persistente, un sapore secco ma vellutato con retrogusto leggermente amarognolo. Gradazione minima 11,5°. Uso da pesce.

Brunello di Montalcino:

Di nobili origini, il Brunello di Montalcino nasce verso la metà dell'800 quando Clementi Santi compie un esperimento. Già dal 1891 arriva il successo e negli anni 20-30 viene confezionato regolarmente da alcune aziende, divenuta difficile e costosa per via delle per guerra, solo nel 1960, grazie ai contributi della CEE, la produzione di vitigni viene rilanciata nella zona di Montalcino. Ottenuta la D.O.C. nel 1966 e un consorzio di tutela, il Brunellinizia ad essere diffuso: nel 1980 ne viene segnalata la notorietà nazionale e internazionale. Prodotto nella zona di Montalcino tra i fiumi Ombrone, Asso e Orcia, il Brunello è caratterizzato dal vitigno Sangiovese Grosso e da un lungo invecchiamento, sia prima che dopo l'imbottigliamento (4 anni minimo). Indicatissimo per arrosti, cacciagione e formaggi piccanti, il Brunello ha un colore rubino intenso e sapore asciutto.

Alle pendici del Monte Amiata, viene prodotto un ottimo vino ancora non famoso come gli altri, al quale recentemente è stato assegnato il riconoscimento di vino D.O.C., noto come Vino D.O.C. di Monte Cucco. I vini a denominazione d'origine controllata "Montecucco" devono essere ottenuti da uve prodotte nelle zone di produzione delimitate dei comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Montecucco rosso:

Sangiovese: minimo 60%. Altri vitigni a bacca rossa non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente nella misura massima del 40%.

Montecucco bianco:

Trebbiano Toscano: almen

o il 60%. Altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente nella misura massima del 40%.

Montecucco Sangiovese:

Sangiovese: almeno l'85%. Altri vitigni a bacca rossa non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto, da soli o congiuntamente fino al 15%.

Montecucco Vermentino:

Vermentino almeno l'85% Altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Grosseto da soli o congiuntamente nella misura massima del 15%.