

Maremma Wine & Company

MONTECUCCO

La Doc Montecucco è situata alle pendici del Monte Amiata.

La composizione del terreno dove sono impiantate le viti che producono il Montecucco, prevalentemente costituita da arenaria frammentata, è caratterizzata dalla presenza di composti lavici, depositati quando il Monte Amiata era un vulcano attivo. Presenza questa, che dona alla vite mineralità e sapidità, tipiche del vino della zona, a cui si aggiungono il clima mite con estati calde e inverni di media piovosità.

Le tipologie previste dal disciplinare sono: per i vini bianchi Montecucco bianco (a base trebbiano) e il Montecucco vermentino. Per i vini rossi abbiamo invece quattro tipologie: il Montecucco rosso (a base sangiovese) e il Montecucco sangiovese, più le riserve.

Prezzi 2009/2010 – Tour Montecucco

| | |
|-----------|-----------|
| 2 persone | € 480,00 |
| 3 persone | € 630,00 |
| 4 persone | € 760,00 |
| 5 persone | € 850,00 |
| 6 persone | € 960,00 |
| 7 persone | € 1015,00 |
| 8 persone | € 1040,00 |

Programma del tour

Partenza ore 9,30 dal punto prestabilito

Visita a due cantine, con relative degustazioni, pranzo incluso

Ore 17,00 ritorno al punto di partenza*

** L'orario di ritorno può subire delle lievi variazioni*



Maremma Wine & Company

Via degli Aiali, 25 – Roselle – Tel. 3398029720 - www.tuscanwinelovers.com – info@tuscanwinelovers.com