

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 – Tour Montecucco

2 persone € 400,00

3 persone € 470,00

4 persone € 660,00

5 persone € 730,00

6 persone € 780,00

7 persone € 850,00

8 persone € 920,00

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

www.tuscanwinelovers.com - info@tuscanwinelovers.com