



## Vino Nobile di Montepulciano: nasce la denominazione “Pieve”

*Una designazione che coinvolge tutti i produttori e che porterà in commercio, dal prossimo anno, i vini affinati almeno 36 mesi*

Vedrà la luce il prossimo anno, nel 2025, quando per la prima volta sul mercato appariranno i vini con la scritta **Vino Nobile di Montepulciano “Pieve”**. Una nuova denominazione, questa, in aggiunta alle precedenti *Vino Nobile di Montepulciano* e *Vino Nobile di Montepulciano Riserva*, che nasce al termine di un lungo percorso che coinvolge tutti i produttori di vino e che è partito tanto dallo studio delle diverse zone di produzione, con le differenti peculiarità geologiche e ambientali, quanto dall’approfondimento della storia del territorio di Montepulciano.

Un legame che affonda le radici nei secoli passati quando il territorio veniva suddiviso in pievi a partire dall’epoca tardo romana e longobarda. E oggi le **12 zone** di cui esso si compone (e che vengono definite *UGA* vale a dire *Unità Geografiche Aggiuntive*) verranno **menzionate sull’etichetta dei vini** insieme alla parola Pieve e intendono ribadire quel legame con il passato attraverso, però, una visione moderna di produrre il vino.

In una conferenza stampa tenuta nel centro di Milano, il **Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano**

ha spiegato come questa novità nasca dalla volontà di «*riaffermare e codificare una realtà odierna alle sue antiche radici storiche; radici che hanno caratterizzato il territorio poliziano fino all'epoca moderna e che trovano eco nei documenti del catasto Leopoldino dei primi decenni del XIX secolo che suddividevano il territorio in sottozone distinte e definite con un toponimo*».



Una panoramica di Montepulciano (Foto © Consorzio Vino Nobile di Montepulciano).

L'uvaggio del **Vino Nobile di Montepulciano "Pieve"** sarà composto da **Sangiovese** (minimo 85%) e dalle varietà autoctone complementari ammesse dal Consorzio (**Canaiolo Nero; Cilieggiolo, Mammolo, Colorino**), con uve prodotte esclusivamente dal produttore. La prima vendemmia è stata la 2021, ed essendo i tempi di affinamento previsti di 36 mesi, la prima annata messa in commercio sarà appunto nel 2025.

Info: [www.consorziovinonobile.it](http://www.consorziovinonobile.it)

#### **Data di creazione**

11/11/2024

#### **Autore**

giovanni-caldara