



## **L'ALTRA TOSCANA DEL VINO: SUCCESSO PER LA QUARTA EDIZIONE**

**L'evento è andato in scena ieri a Firenze dove si sono dati appuntamento giornalisti e operatori del settore per scoprire tutte le novità di ben tredici diverse Denominazioni**

**Francesco Mazzei: *“Rappresentiamo circa il 40% dell'intera produzione toscana e raccontiamo una proposta enologica molto variegata che attrae l'interesse dei mercati, in cerca di proposte sempre nuove”***

Firenze, 21 febbraio 2025\_ La quarta edizione de **L'Altra Toscana** – collocata all'interno della grande settimana delle Antepreme, che ha accolto giornalisti da tutto il mondo e moltissimi operatori del settore – ha visto la partecipazione di stampa, enotecari, ristoratori, buyer e opinion leader del mondo vitivinicolo sempre più interessati alle Denominazioni portate in scena dall'evento.

*“Siamo soddisfatti del riscontro ottenuto, a conferma del fatto che vi è grande interesse nei confronti delle nostre proposte enologiche che si prestano a rispondere ad un settore in continua fase di cambiamento”* - spiega **Francesco Mazzei** alla guida dell'**Associazione L'Altra Toscana** – che ha promosso l'evento – e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, che fa da capofila – *“Con l'Anteprema de L'Altra Toscana raccontiamo vini e territori piccoli o meno conosciuti, Denominazioni che attraggono perché rappresentano qualcosa di nuovo e che nascono in luoghi magnifici che hanno molto da offrire; tutti assieme rappresentiamo circa il 40% dell'intera produzione toscana, una cifra importante”*.

**Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Cortona, Chianti Rufina, Terre di Casole, Suvereto, Val di Cornia e Rosso della Val di Cornia, Carmignano, Barco Reale di Carmignano e Vin Santo di Carmignano e IGT Toscana.** Tutti assieme, tredici DOP e IGP e i rispettivi Consorzi, per mostrare una Toscana del vino diversa. Dai **Bianchi** – alla luce delle ultime tendenze nei consumi - ottenuti da vitigni autoctoni come il **Vermentino** e internazionali (bollicine comprese), ai vini rossi e rosati a base di **Sangiovese** (minimo 85%), passando per i **blend** rossi e rosati prodotti con l'apporto del vitigno Sangiovese in assemblaggio con altre varietà autoctone e/o internazionali, fino ai vini rossi e rosati prodotti con **varietà internazionali** e agli **altri Autoctoni** diversi dal Sangiovese come il Ciliegiole e l'Alicante per esempio.

La compagine di Consorzi che ha realizzato l'evento, alla luce dei bei riscontri ottenuti e consapevole che vi sia ancora molto da fare per tenere alta l'attenzione su questi territori, è già al lavoro per la prossima edizione, che si terrà a febbraio 2026.

UFFICIO STAMPA

ZED\_COMM

Simonetta Gerra \_ [simonetta@zedcomm.it](mailto:simonetta@zedcomm.it)

Mob. **+39.347.1735429**