



Morellino di Scansano DOCG: le 10 etichette del cuore

Dieci vini selezionati da giornalisti del settore e presentati a Roma, nella prima edizione di “Morellino del Cuore”: un evento voluto dal Consorzio di Tutela per raccontare al grande pubblico la terra di Maremma

Il mondo del vino è ampio e dinamico, con nuovi eventi e iniziative che emergono regolarmente ma il **Morellino del Cuore**, il progetto creato dal **Consorzio di Tutela Morellino di Scansano Docg** è veramente unico e singolare.

Morellino del Cuore, l'evento che racconta i vini della Maremma

Una prima edizione che racconta in dieci vini la **Maremma** più autentica, quella dei paesaggi incontaminati, che tiene stretta le sue radici culturali e le ricche tradizioni rurali.

Sviluppato in sinergia con i giornalisti **Antonio Stelli** e **Roberta Perna**, l'evento **Morellino del Cuore** è stato il protagonista della serata del 15 gennaio all'**Osteria Poerio**, nel bellissimo quartiere Monteverde vecchio, a Roma.

Una prima occasione, fuori dalla Toscana, per presentare alla stampa specializzata i “**fantastici 10**”, giudicati alla cieca, da una commissione d'assaggio su 64 campioni: i 10 Morellino del Cuore che, nell'estate scorsa, hanno incontrato pubblico e stampa in tre prestigiosi ristoranti a **Firenze**, **Rosignano Solvay** e **Grosseto**.



Da sin Roberta Perna, Antonio Stelli e Stefania Vinciguerra (Foto @ Malinda Sassu).

I 10 Morellino di Scansano Docg selezionati dai giornalisti di settore

Con lo spirito di individuare i **10 Morellino** di Scansano Docg che meglio rappresentassero il territorio, i degustatori selezionati per questa prima edizione sono stati sei noti giornalisti italiani, in una commissione d'assaggio presieduta da **Stefania Vinciguerra**.

Dieci etichette divise in tre categorie, dall'**Annata** alla **Riserva** come da disciplinare, più una terza categoria “intermedia”.

Alla presenza dei produttori dei dieci **Morellino del Cuore**, nella serata è emerso il percorso di qualità intrapreso da tempo dal **[Morellino di Scansano DOCG](#)**, con vini dall'identità precisa e

definita, riconoscibili nella loro provenienza, dalla costa al Monte Amiata. Vini che insistono sulla sapidità, sul terroir e sulla ricerca dei cloni. Produttori che hanno reso grande il territorio con le loro etichette, in un angolo di **Toscana** dalle grandi, enormi potenzialità.

I 4 Morellino d'Annata: Cantina Santa Lucia, Tenuta Agostinetto, Fattoria Mantellassi e Le Rogae

Sono 4 vini che rappresentano la tradizione, molto spesso vinificati in acciaio o cemento, freschi e immediati, ciascuno con una propria identità.

Cantina Santa Lucia – Morellino di Scansano Docg A' Luciano 2022

Dai terreni di **Magliano in Toscana**, a pochi chilometri dal **Parco della Maremma**, arriva l'etichetta che parla di amore e di famiglia. Il vino del ricordo di **Luca e Lorenzo Scotti** per il proprio padre è l'ultimo delle tre tipologie prodotte in azienda. Melograno, fragola e ciliegia colpiscono all'istante, grande equilibrio e impatto di beva, frutto di un vigneto dai terreni sabbiosi. Il 10% di **Alicante Bouschet** dona al Sangiovese colore e frutto. Info: www.azsantalucia.com

Tenuta Agostinetto – Morellino di Scansano Docg La Madonnina 2022

La storia del commercialista veneto **Antonio Agostinetto** inizia nel 2000, dopo un viaggio in Maremma. L'amore per queste terre selvagge e luminose, lo porta a **Montiano** dove, con l'aiuto dei figli, produce vini dal carattere autentico: **La Madonnina** è figlio di un vigneto di due ettari, un Morellino dal carattere elegante e balsamico, assaggio generoso, gentile e vellutato. 85% Sangiovese e 15% Cabernet riposano un anno, tra cemento vetrificato e barrique, più un ulteriore anno in bottiglia. Info: www.agostinetto-wine.com

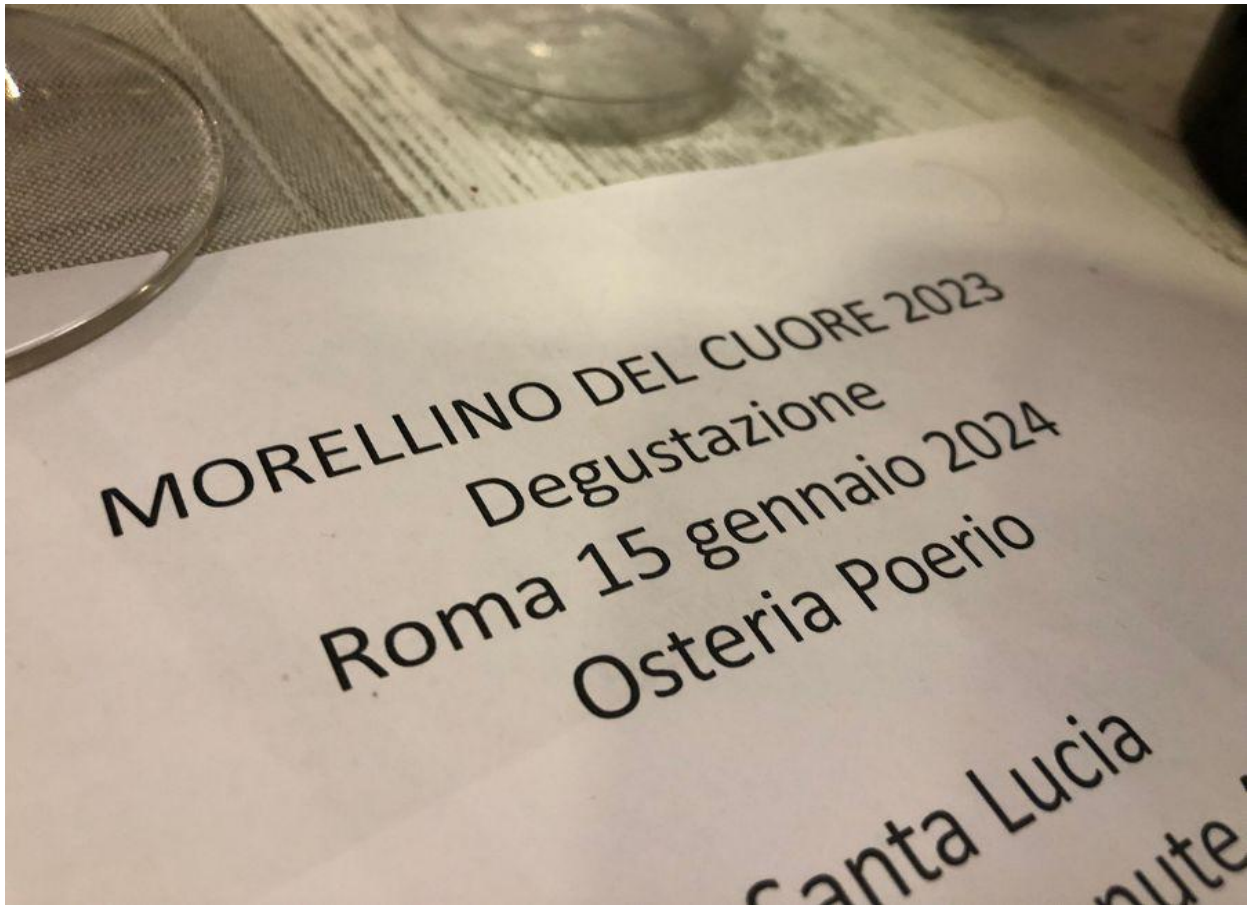
Fattoria Mantellassi – Morellino di Scansano Docg Mago di O3 2022

Una delle aziende storiche del **Morellino di Scansano**, da sempre attenta alla sostenibilità e alle nuove tecnologie, pur se annoverata tra i produttori più tradizionali del territorio. Il **Mago di O3** è il delizioso gioco di parole del primo Morellino senza solfiti aggiunti, utilizzando la tecnologia **Purovino** che sostituisce l'utilizzo di anidride solforosa con l'ozono. Un processo di iperossigenazione che blocca l'ossidazione del vino, donando grandi profumi di fragola e ciliegia, arancia e melograno. Un Sangiovese in purezza che conquista il palato per freschezza e sapidità. Info: www.fattoriamentellassi.it

Le Rogae – Morellino di Scansano Docg Forteto 2021

Una nuova realtà, quella della famiglia **Poggi**, proprietaria dell'azienda dal 2019. Giovane ma dal cuore tradizionale, questo Sangiovese in purezza: vigne vecchie a 250 metri sul livello del mare, da agricoltura sostenibile, tannini decisi e carattere vegetale che conquista, insieme alla balsamicità che avvolge il naso nel bicchiere. Il vino principe dell'azienda, 9 mesi in cemento

vetrificato e 3 in bottiglia, è prodotto in sole 7000 bottiglie. Una gran bella scoperta. Info: lerogaie.com



L'evento è stato presentato presso l'osteria Poerio, nel cuore di Monteverde vecchio (Foto @ Malinda Sassu).

Le 3 etichette tra Annata e Riserva: Boschetto di Montiano, Cantina Vignaioli di Scansano e Podere 414

Una sezione intermedia, comprendente etichette uscite dopo l'Annata ma con un percorso di affinamento diverso dalla Riserva.

Boschetto di Montiano – Morellino di Scansano Docg Io & Te 2021

Un'azienda dalla storia singolare, gestita dalla società di **Esecutori Pie Disposizioni** per volere dei defunti proprietari, i cui ricavati vengono devoluti all'aiuto di persone in difficoltà. Oltre mille gli ettari dell'azienda agricola, ai piedi di **Montiano**, nel cuore della verde Maremma. **Io & Te**, è un Morellino composto da Sangiovese per l'85%, 10% Cabernet e 5% Merlot. Un vino che vede solo acciaio, dall'assaggio dinamico e morbido. Info: www.boschettodimontiano.it

Cantina Vignaioli di Scansano – Morellino di Scansano Docg Vigna Benefizio 2021

Una grande realtà nata nel 1972 (ne abbiamo parlato [qui](#)), ancor prima della nascita della DOC, che riunisce 170 soci e circa 700 ettari vitati, su terreni che vanno dal mare alle pendici dell'Amiata. Più della metà della produzione è dedicata al Morellino, con vini dalle diverse sfaccettature. **Vigna Benefizio** nasce a quote molto basse, su terreni sabbiosi e argilla in profondità: caratteristiche che donano un naso intenso, balsamico e floreale. Al palato, grande ricchezza e avvolgenza. Da sole uve Sangiovese, esce a un anno dalla vendemmia. Info: www.vignaiolidiscansano.it

Podere 414 – Morellino di Scansano Docg 2020

[Simone Castelli](#) ha da tempo intrapreso un percorso di qualità, votato al biologico e alla ricerca di vecchi cloni, in collaborazione con l'**Università di Pisa**. Il vino è frutto di 22 ettari a **Magliano**. Parola d'ordine è il terroir per questo Sangiovese all'85% con l'aggiunta del 15% tra Ciliegiole, Colorino, Alicante e Syrah. Passa in legno per 12 mesi in barrique e tonneaux. Ricco l'olfatto di frutta e spezie, morbido, sensuale ed elegante il sorso. Espressivo ed avvolgente. Info: www.podere414.it

I 3 vini della categoria Riserva: Roccapesta, Moris Farms e Terenzi

Vini complessi, eleganti e raffinati quelli della tipologia Riserva che, come da disciplinare, prevedono un invecchiamento di almeno due anni, di cui uno in legno



Il Morellino DOCG Roccapesta Riserva 2020 (Foto @ Malinda Sassu).

Roccapesta – Morellino di Scansano Docg Roccapesta Riserva 2020

Uno dei migliori assaggi della serata, il Morellino di **Alberto Tanzini** che, dalla Lombardia, ha investito in Maremma con questa perla di qualità. Trenta gli ettari votati a 35 diversi cloni di Sangiovese, declinati su 5 aree differenti, che vanno dai 200 ai 550 metri slm. Una ricerca sui singoli cloni che ha portato a questo vino seducente, Sangiovese in purezza, passato in rovere francese per 18 mesi e altrettanti in bottiglia. Un Morellino delle storiche vigne del compianto Mario Gallori, dall'aroma avvolgente di frutta, spezie e fiori. Grande la sapidità e l'avvolgenza al palato. Info: www.roccapesta.com

Moris Farms – Morellino di Scansano Docg Riserva 2019

I due cugini, **Giulio Parentini** e **Moris Ranieri** producono vino e olio nella Tenuta Poggetti, mentre a **Poggio La Mozza**, i terreni sabbiosi regalano un Morellino dall'indiscussa immediatezza, di grande eleganza e potenzialità. Sangiovese con l'aggiunta di un 10% di Cabernet Sauvignon, dai tannini morbidi e vellutati, figlio di 35 ettari, cloni diversi e vecchie vigne. Affascinante il naso di mirtillo e mora, spezie e fiori. Info: www.morisfarms.it

Terenzi – Morellino di Scansano Docg Riserva Madrechiesa 2019

Considerata tra le migliori aziende produttrici di Morellino di Scansano, l'azienda **Terenzi** produce vini impeccabili, da terreni posti ad altezze significativamente importanti. **Madrechiesa** nasce da terreni altamente minerali, singolo vigneto e tanta passione. Un Sangiovese in purezza che non smetteresti mai di bere: amarena, mora, prugna e arancia sanguinella e poi spezie dolci, liquirizia e grandissima eleganza al palato, con ritorni fruttati di mirtillo. Un signor Morellino, di quelli in giacca e cravatta. Info: www.terenzi.eu

Per info: www.consorziomorellino.it

Data di creazione

17/01/2024

Autore

malinda-sassu