Morellino del Cuore 2025, la nuova maturità del Sangiovese di costa

La terza edizione del progetto promosso dal Consorzio Tutela Morellino di Scansano DOCG, insieme ai giornalisti Roberta Perna e Antonio Stelli, porta a Roma una selezione di etichette che propongono una lettura sempre più definita della Maremma vitivinicola

C’è un elemento che distingue il **Morellino di Scansano** dagli altri grandi Sangiovese toscani: il mare. Non soltanto una questione geografica, ma una matrice stilistica precisa.

Le brezze che attraversano la **Maremma**, il differenziale termico tra giorno e notte e i profumi della macchia mediterranea imprimono al vino una **fisionomia riconoscibile**, fatta di tannini più morbidi, slancio sapido e una componente aromatica che alterna note balsamiche, frutto croccante e richiami salmastri.

Un Sangiovese che parla la lingua della costa, meno austero rispetto a quello delle aree interne della Toscana, più immediato nella beva ma non per questo privo di capacità evolutiva. È proprio attorno a questa identità che nasce “**Morellino del Cuore**”, il progetto ideato dai giornalisti **Roberta Perna** e **Antonio Stelli** insieme al **Consorzio Tutela Morellino di Scansano DOCG**.

La **terza edizione**, presentata alla stampa romana il 5 maggio nel ristorante **Taverna Flavia**, conferma la volontà di valorizzare la denominazione attraverso una selezione annuale di etichette scelte da professionisti del settore. Non una classifica dei “migliori” Morellino, ma dei vini che più hanno rappresentato, agli occhi della commissione, l’anima autentica della DOCG maremmana.

Parte dei produttori presenti alla presentazione dei 10 Morellino del Cuore (Foto © Malinda Sassu).

Una denominazione sempre più coesa

Negli anni il progetto ha alternato giurie composte da stampa e sommelier della ristorazione, creando un confronto tra chi il vino lo racconta e chi lo propone quotidianamente al pubblico. Per l’edizione 2025, la commissione di giornalisti riunita nella sede consortile di **Scansano** ha degustato alla cieca **62 campioni provenienti da 30 aziende associate**.

Tra le novità di Morellino del Cuore 2025, l’introduzione della categoria “**Vecchia Annata**”, pensata per aprire una riflessione sulla longevità del **Morellino di Scansano**, spesso identificato esclusivamente come rosso da pronta beva.

Bernardo Guicciardini Calamai, Presidente del Consorzio Tutela Morellino di Scansano (Foto © Malinda Sassu).

«*Siamo estremamente soddisfatti di come si è svolta questa terza edizione di Morellino del Cuore* – afferma il presidente del Consorzio **Bernardo Guicciardini Calamai** – *L'attenta selezione dei membri della giuria ha garantito un livello di competenza e professionalità ineccepibile, e i vini selezionati riflettono al meglio l'autenticità e le peculiarità del Morellino di Scansano. Siamo felici di constatare una continua adesione da parte delle aziende, segno di un interesse sempre crescente e di un impegno costante nel valorizzare il nostro territorio. Desidero esprimere un sentito ringraziamento a Roberta Perna e Antonio Stelli, ideatori e anima di Morellino del Cuore, per il loro impegno nel dare vita a questa manifestazione che continua a crescere anno dopo anno, e alla giuria per il prezioso lavoro svolto*»

I dieci Morellino del Cuore 2025

Categoria Annata

È l'espressione più immediata e riconoscibile del Morellino di Scansano. Il disciplinare prevede almeno l'85% di Sangiovese, con la possibilità di utilizzare fino al 15% di altri vitigni a bacca nera autorizzati in Toscana, autoctoni o internazionali. Può essere commercializzato dal 1° marzo

successivo alla vendemmia e punta su freschezza, bevibilità e identità territoriale.

Cantina Vignaioli di Scansano – Roggiano Bio 2023

Nata nel 1972, la cooperativa riunisce 170 soci e circa 700 ettari vitati distribuiti tra il mare e le pendici dell'Amiata. **Roggiano Bio** proviene da vigneti biologici con circa vent'anni di età media. La macerazione pre-fermentativa e la sosta sulle fecce fini restituiscono un vino dai profumi di ciliegia, mela, arancia rossa e rosa, attraversato da richiami di macchia mediterranea e liquirizia. Il sorso è dinamico, polposo e sapido. Info: www.vignaiolidiscansano.it

Tenuta Agostinetto – La Madonnina 2023

La storia della famiglia Agostinetto nasce dall'incontro con la Maremma nei primi anni Duemila. Da un piccolo vigneto di due ettari prende forma un Morellino composto da 85% Sangiovese e 15% Cabernet, affinato tra cemento, botte grande e bottiglia. Ne emerge un vino elegante, balsamico, dal profilo vellutato e gentile. Info: www.agostinetto-wine.com

Tenuta Poggio Argentiera – Bellamarsilia 2023

L'azienda fondata dall'enologo Giampaolo Paglia e oggi guidata dalla famiglia Frascolla, vince con **Bellamarsilia**, che unisce Sangiovese e Ciliegiolo. Acciaio e bottiglia accompagnano un profilo olfattivo centrato su frutta rossa matura, erbe aromatiche e cenni balsamici. In bocca il frutto resta croccante, sostenuto da una chiusura fresca e sapida. Info: **www.poggioargentiera.com**

La nuova identità del Superiore

La tipologia Superiore rappresenta una delle evoluzioni più recenti della denominazione: rese ridotte, uscita posticipata sul mercato e libertà di affinamento tra legno, acciaio o cemento, senza obblighi stilistici imposti.

Cantina Provveditore – Provveditore 2023

L'azienda di Cristina Bargagli lavora su terreni metalliferi a 350 metri d'altitudine. Il risultato è un Sangiovese in purezza di forte tensione minerale, affinato in barrique per circa dieci mesi. Ciliegia, fichi secchi, cacao e spezie introducono un sorso intenso, ricco, con sfumature di caffè e cannella e una prospettiva evolutiva ben definita. Info: www.provveditore.net

Provveditore 2023 e Forteto 2022 due Morellini del Cuore 2025, categoria Superiore (Foto © Malinda Sassu).

Cantina Le Rogaie – Forteto 2022

La famiglia Poggi, già nota per il Cesanese di Affile, ha scelto la Maremma per dare vita a un progetto biologico di piccole dimensioni. Forteto nasce da fermentazione spontanea e lunga permanenza in cemento. Il vino mette in evidenza il lato più diretto del Sangiovese: freschezza, tannino deciso e una chiara impronta balsamica. Info: www.lerogaie.com

Cantina Terenzi – Purosangue 2022

Tra le realtà più consolidate della denominazione, Terenzi firma un Sangiovese in purezza affinato un anno in rovere. Amarena, mora, prugna e arancia sanguinella si intrecciano a spezie dolci e liquirizia. Il palato è elegante, sapido, con ritorni fruttati di mirtillo e un equilibrio che ne definisce il profilo contemporaneo **www.terenzi.eu**

Le Riserve: il tempo del Sangiovese di Maremma

Con il disciplinare aggiornato, la Riserva richiede almeno il 90% di Sangiovese e un anno obbligatorio di affinamento in legno. Una categoria che mostra il volto più profondo e strutturatodel Morellino.

Tenuta Belguardo – Bronzone 2021

La proprietà del Marchese Mazzei si trova a pochi metri sul livello del mare. In questa edizione, propone una Riserva da Sangiovese in purezza affinata 14 mesi in barrique. Frutta rossa, spezie e grafite costruiscono un vino di struttura, equilibrato tra potenza e freschezza, con una chiara vocazione all'invecchiamento. Info: www.mazzei.it

Azienda Agricola Bruni – Laire 2021

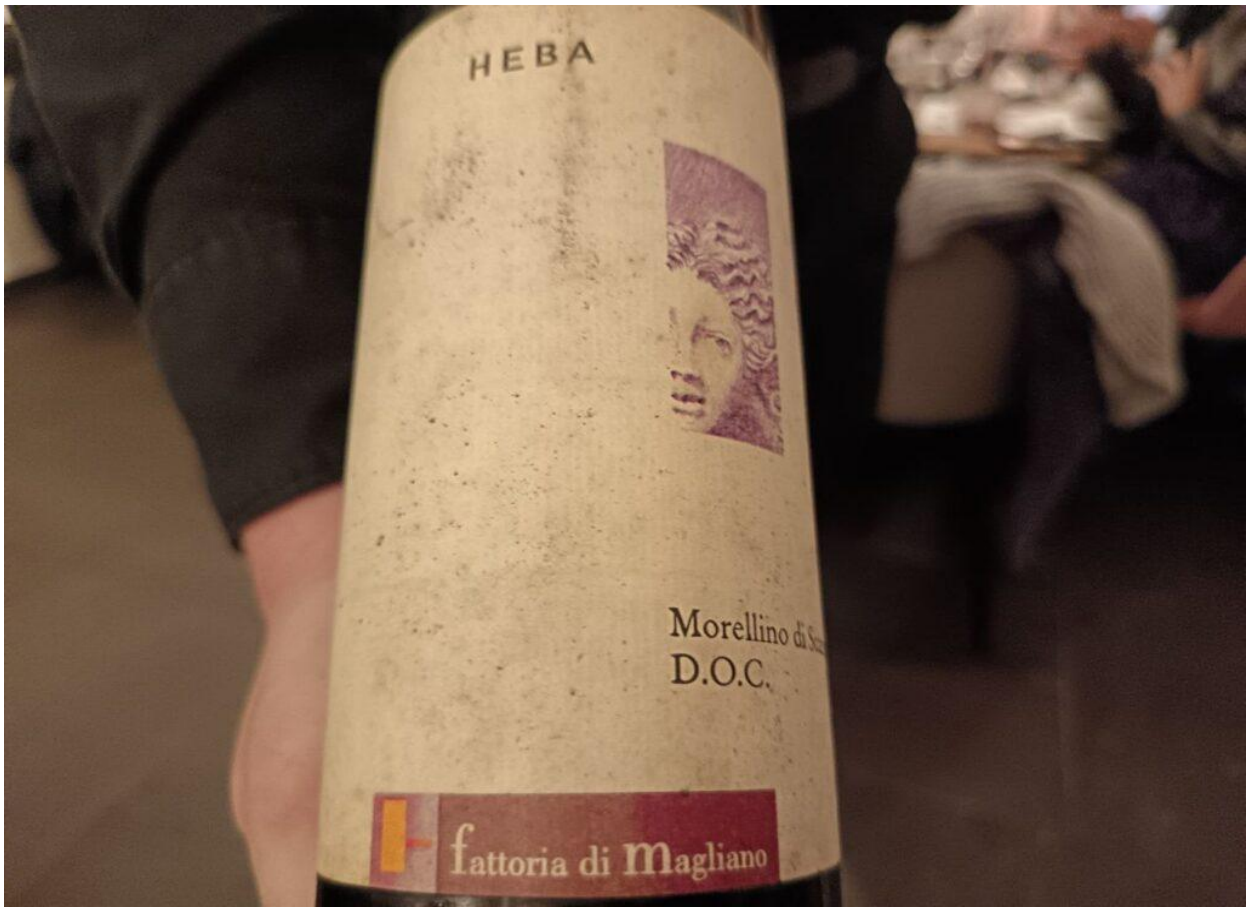
Vicino al mare di Talamone, i fratelli Bruni producono una Riserva da Sangiovese e Syrah affinata in rovere francese. Il vino esprime materia, tannini maturi e una notevole intensità del frutto, mantenendo una trama piena e avvolgente. Info: www.aziendabruni.it

Roccapesta – Roccapesta Riserva 2021

L'azienda guidata da Alberto Tanzini lavora su oltre quaranta cloni di Sangiovese distribuiti in differenti aree altimetriche della Maremma. La Riserva matura 18 mesi in rovere francese e altrettanti in bottiglia. Il naso alterna frutta, spezie e fiori, mentre il palato si distingue per sapidità e ampiezza gustativa. Info: www.roccapesta.com

La sfida della longevità: Fattoria di Magliano – Heba 2005

La nuova categoria "**Vecchia Annata**" ha acceso i riflettori sul potenziale evolutivo del Morellino. **Heba 2005**, composto da 95% Sangiovese e 5% Syrah, porta nel nome l'antico toponimo etrusco di Magliano. Info: fattoriadimagliano.it



Categoria Vecchia Annata: premiata Heba 2006 di Fattoria di Magliano (Foto © Malinda Sassu).

In degustazione alcune bottiglie hanno mostrato un’evoluzione disomogenea, ma le versioni più integre hanno restituito un sorso asciutto, morbido ed equilibrato, confermando come il **Morellino di Scansano** possa tranquillamente affrontare il tempo con una personalità tutta sua.

Data di creazione
10/05/2026
Autore
malinda-sassu