



Le sfaccettate espressioni del Morellino di Scansano Docg

Rosso Morellino 2025: un intenso week end di incontri, organizzato dall'attivo Consorzio Morellino di Scansano Docg, fra degustazioni, visite a cantine, escursioni in e-bike nel fascinoso Parco della Maremma per raccontare l'identità e le nuove tendenze dell'unica docg della Maremma grossetana, il Morellino di Scansano Docg

Nel corso del tradizionale evento, grazie all'impegno del Consorzio guidato da **Bernardo Guicciardini Calamai**, si sono potute degustare le diverse espressioni che assume il Morellino di Scansano ma anche visitare tre rappresentative aziende dell'areale e nelle righe a seguire vi propongo questo breve tuffo nel magico mondo del Sangiovese di mare... e di Maremma.

Rosso Morellino 2025: un weekend tra vino e Maremma

Punto di partenza è l'accogliente [Borgo Magliano Resort](#), singolare struttura ricettiva a 4 stelle, una delle pochissime strutture aperte tutto l'anno in Maremma (e questo fattore aprirebbe una parentesi sulle potenzialità turistiche inesprese dell'areale, anche a causa di un periodo di chiusura delle strutture ricettive praticamente totale dai primi novembre alle vacanze pasquali).

Offre camere e appartamenti immersi nel verde delle **colline di Magliano**, con splendida vista sul borgo fortificato e in posizione strategica fra l'entroterra, le quotate aree termali e la splendida costa del promontorio dell'Argentario e del Parco Regionale della Maremma.



La Maremma Grossetana (Foto © Ufficio stampa).

La prima tappa ci ha visto incrociare un'azienda più che cinquantenaria come quella della famiglia **Bruni**, a Poggio alla Mozza, sulle prime colline a ridosso del capoluogo e del tratto finale dell'Ombrone.

Cantina Bruni: territorio, impresa e sostenibilità

Con 40 ettari vitati e oltre **320.000 bottiglie** la [Cantina Bruni](#) è una realtà consolidata dell'areale, dove il Morellino è ovviamente protagonista ma senza disdegnare i rossi da vitigni internazionali (fra cui l'ottima **Grenache Maremma Toscana Doc** dell'etichetta *Oltreconfine*), mentre sui bianchi la gamma si concentra sull'autoctono **Vermentino** declinato nella classica versione secca, *Plinio* e *PerLaia*, più una bollicina metodo Martinotti fino alla singolare versione muffata del PerLaia.

Dal 1995 l'azienda è nelle mani dell'ultima generazione dei Bruni rappresentata dai vulcanici gemelli, freschi cinquantenni, **Marco e Moreno** che insieme alla sorella Paola hanno ampliato la gamma di etichette, acquisiti nuovi vigneti, aumentato la presenza del marchio sui mercati internazionali e innestato una convinta impronta all'**ecosostenibilità** del proprio lavoro (progetto Magis).

Il loro **rosso più rappresentativo** è senza dubbio *Laire 2020*, una Riserva ottenuta da 85% di Sangiovese e 15% di Syrah, dal rosso rubino profondo con riflessi granato e i suoi profumi di frutti di bosco maturi, speziato dolce e una leggera nota iodata che gli deriva dalle brezze marine della verdeggiante costa del Parco della Maremma che si scorge all'orizzonte.



Laire 2020 di Bruni (Foto © Giuseppe De Biasi).

Oltre due settimane di permanenza sulle bucce a cui segue un affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese e qualche altro mese in bottiglia per dar vita ad Morellino di Scansano Riserva dal sorso franco e diretto, con bella acidità, struttura fine e persistente, ideale per carni rosse, stufati e cacciagione.

Cantina Santa Lucia, impegno dal 1886

La seconda tappa ci ha portato a Fonteblanda alla cantina Santa Lucia della famiglia Scotto. Una storia, la loro, che parte da lontano, addirittura nel 1886. Vista mare, per la precisione sul

promontorio dell'Argentario, luogo dove l'avo Giuseppe (detto il Moro) acquista un piccolo appezzamento a 300 s.l.m e impianta le prime barbatelle dell'autoctono **Ansonica** che a distanza di 5 generazioni confluiscono ancora ne *L'Eroica*, Ansonica dell'Argentario con passaggio in barrique ed incredibile intensità gustativa.

Una viticoltura difficile, oggi come allora, totalmente manuale, impervia per le pendenze, per la gestione dei terrazzamenti e per l'assenza di strade carrabili.

Il figlio Salvatore, detto **Tore del Moro**, proseguì l'attività paterna e via via, con il passare degli anni arrivarono nuovi appezzamenti, alcuni anche collinari, il passaggio dalla vendita dello sfuso, a privati, osterie, e bar e delle uve non vinificate nei mercati di Massa Carrara, La Spezia, Genova e Savona.

Nel 1981 **Luciano Scotto** modernizzò l'azienda e iniziò l'imbottigliamento in proprio con etichette come i bianchi *Fonteblanda* e *Regio Etrusco*, il rosso *Argentario* (Sangiovese) successivamente il *Santa Lucia Ansonica*, il *Brigante Vermentino* ed il Rosato da Sangiovese, il *Canapone*.

Fu lui ad iniziare la produzione, nel 1996, scommettendo sulle potenzialità dei rossi maremmani a base Sangiovese il "Tore del Moro" Morellino di Scansano, d'annata e Riserva, ancora oggi due vini simbolo della cantina.

Oggi è il figlio Lorenzo, enologo della famiglia, protagonista di un ragguardevole "SL" (le sue iniziali) ottenuto da uve Cabernet Sauvignon in purezza, affinato in barriques per 14 mesi, a gestire insieme al fratello Luca la nuova cantina in località Collecchio, nel comune di Magliano.

Oltre all'azienda vitivinicola, i fratelli Scotto aiutano la madre Tosca nella gestione dell'agriturismo di famiglia, aperto nel 1992, il secondo in ordine di tempo di tutta la Provincia di Grosseto.

Tore del Moro 2023 è un prodotto iconico della famiglia Scotto, prodotto da soli grappoli di Sangiovese dei vigneti in Magliano, vendemmiate a mano e vinificate tradizionalmente con una maturazione di 12 mesi in barriques. È un vino dal bel colore rubino tendente al granato, con tipiche note di ciliegia nera e ribes e leggere note tostate per un sangiovese in purezza ammaliante, morbido e diretto. Da primi piatti al sugo o compagno di merenda dei premiati pecorini del caseificio "Il Fiorino".



Tore del Moro 2023 di Cantina Santa Lucia (Foto © Giuseppe De Biasi).

Poggio Argentiera: storia e vini dell'azienda

Poggio Argentiera nasce nel 1997 con l'acquisto del **podere Adua**, risalente all'epoca della bonifica d'inizio Novecento, con terreni prevalentemente sabbiosi e limosi, di fronte a **Marina di Alberese**. Nei 6 ettari originari si inizia a produrre Morellino di Scansano.

Successivamente viene realizzata la nuova cantina di vinificazione e, nel 2001, la proprietà viene ampliata grazie all'acquisto di un altro podere, situato nella **zona collinare di Bacinello**, nel comune di Scansano su suoli ricchi di ciottoli di origine alluvionale e prevalenza di argille calcaree. Ai vecchi e pregiati vigneti vengono aggiunti nuovi impianti e, oggi, l'azienda conta **20 ettari di terreni** produttivi compresi nella **DOCG del Morellino**.

La gamma propone, nei bianchi, gli autoctoni **Vermentino** e **Ansonica** e un tocco "transalpino" con il fragrante **Viognier** mentre nei rossi, a fianco del portabandiera **Bellamarsilia** Morellino di Scansano Docg si affiancano il **Maremmante**, un blend di Cabernet Franc e Syrah, il cru **Capatosta**, Sangiovese in purezza dai soli vigneti di Bacinello, potente e longevo e un Syrah dedicato al podere dove tutto è iniziato, il **Podere Adua**.

Dopo l'acquisizione, nel 2015, da parte di **Tua Rita** è stato attuato un grande rinnovamento da parte di **Giovanni Frascolla** con valorizzazione della filosofia produttiva, anche con l'innesto di figure giovani come l'enologa **Letizia Marcucci** che quest'anno farà la sua prima vendemmia in

autonomia.

Il Morellino della casa resta il *Bellamarsilia*, che deve il nome alla principessa maremmana diventata la favorita dell'emiro Solimano III. L'annata degustata è stata la 2023 per un **Sangiovese in purezza da vigne a livello del mare**, rosso d'annata che fa solo acciaio, di beva immediata e franca, dal rosso rubino mediamente concentrato. Si apre con riconoscimenti fruttati, con evidenti toni di ciliegia e mora, lampone, corbezzolo, ed una piacevole sottolineatura di spezie e di macchia mediterranea.



Bellamarsilia 2023 di Poggio Argentiera (Foto © Giuseppe De Biasi).

Al palato denota buon corpo ed equilibrata acidità. Sorso croccante e schietto, con note fruttate e speziate. Finale lievemente amarognolo con scia balsamica per un gioviale Morellino perfetto compagno di merenda della strutturata cucina grossetana.

Tre cantine e altrettanti Morellino che danno il senso di come il rosso maremmano sia capace di molteplici interpretazioni che spaziano dal gioviale e spensierato compagno di merenda alla strutturata Riserva da piatto, sempre mantenendo quella piacevole sapidità e freschezza che rimane la nota distintiva del "Sangiovese di mare" della maremma grossetana.

Sito del Consorzio: www.consorziomorellino.it

Data di creazione

18/07/2025

Autore

giuseppe-debiasi