



## 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](http://www.consorziomorellino.it)

#### Data di creazione

18/07/2025

#### Autore

giuseppe-debiasi