



Rosso Morellino 2026: cinque cantine per raccontare il volto del Morellino di Scansano

Da Terenzi a Fattoria Le Pupille, viaggio tra le aziende protagoniste della rassegna che ha acceso i riflettori sulle diverse interpretazioni del Sangiovese della Maremma grossetana

Tra le morbide colline che si allontanano dalla costa, illuminate dalla peculiare luce della Maremma grossetana, il **Morellino di Scansano Docg** sintetizza nel calice il carattere di una terra generosa, rimasta ancora selvaggia e profondamente identitaria.

Grazie ai benefici influssi marini, alle corpose ore-luce e ai terreni, il “**Sangiovese di mare e di collina**” nel calice sa essere schietto e generoso: profumi di ciliegia, piccoli frutti rossi, viole, erbe aromatiche e una traccia sapida e balsamica che richiama la vicinanza del mare e la natura più autentica del paesaggio in cui è immerso.

È un rosso che ha fatto della bevibilità la sua cifra stilistica ma che sa anche farsi più complesso, evoluto, capace di esprimere la potenza tannica dei vecchi vigneti e la sua longevità, grazie anche a produttori che negli anni hanno puntato sulla sua peculiarità.

Dalle versioni d'annata, più fresche e fragranti, alle strutturate e complesse Riserve e a breve anche nella versione intermedia del “Superiore” ([appena ratificato dal Consorzio come “dizione” aggiuntiva del disciplinare di produzione](#))

), il **Morellino di Scansano Docg** si conferma una denominazione in ottima salute, capace di parlare a pubblici diversi senza perdere autenticità, sintesi felice di tradizione e modernità.

Rosso Morellino 2026, una fotografia della denominazione

A confermarlo è stata l'edizione 2026 di **Rosso Morellino**, la rassegna che per un intenso fine settimana ha proposto degustazioni, masterclass e visite in cantina, offrendo uno sguardo privilegiato su una parte di Toscana meno coinvolta dai fenomeni dell'**overtourism**.

L'occasione ha permesso di **visitare cinque realtà** rappresentative delle diverse anime produttive e territoriali della denominazione, selezionando per ciascuna un'etichetta capace di raccontarne stile e identità.

Terenzi e il Madrechiesa, un cru nel segno dell'eleganza

Il percorso parte da Scansano, con la cantina fondata nel 2001 da [Florio Terenzi](#) e oggi guidata dai figli Balbino, Federico e Francesca Romana.

Con i **Terenzi**, il Morellino di Scansano entra in una dimensione contemporanea, dove precisione, eleganza e cura del dettaglio diventano elementi centrali. Una delle aziende trainanti della denominazione che ha saputo costruirsi nel tempo un'identità solida, legata a una lettura molto attenta del *terroir* e ad uno stile enologico che punta su equilibrio e finezza.

Il **Madrechiesa 2021** è il loro cru, ormai presenza costante tra 3 bicchieri del Gambero Rosso. Una Riserva complessa e strutturata, 100% Sangiovese, affinata 12 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia. Il suo rosso rubino intenso con riflessi granata espande un bouquet che intreccia piccoli frutti rossi e neri, delicata speziatura e sottile trama balsamica. Al palato mostra materia, coesione e una bella maturità del tannino, ma restando armonico e scorrevole.

È una bottiglia che si sposa ai pecorini stagionati (magari la Riserva del Fondatore del premiato caseificio Fiorini di Roccalbegna), [pappardelle al ragù di cinghiale](#) e carni alla griglia.



Francesca Romana Terenzi e Madrechiesa Riserva 2021 (Foto © Giuseppe De Biasi).

Roccapesta, la visione di Alberto Tanzini

La seconda tappa conduce a [Roccapesta](#), in località Macereto, dove Alberto Tanzini ha dato vita a uno dei progetti più interessanti della denominazione. Stregato dal fascino della Maremma, nel 2003 dopo una precedente esperienza professionale nel settore finanziario, ha affrontato il mestiere del vignaiolo con la curiosità dell'appassionato e la determinazione di chi guarda al lungo periodo, affiancato dall'enologo Giuseppe Gorelli e dall'agronomo Andrea Manetti.

Un progetto di lunga visione sul Morellino che dai 4 ettari iniziali è passato ai 30 totali (con l'acquisizione dello storico marchio **Sellari Franceschini**) partito dalla prima Riserva, l'iconico **Calestaia 2004**, fino agli attuali vigneti cru di **Vigna Liuzza**, **Vigna I Gaggioli** e l'attesa prima annata di **Vigna Brunetto**.

La reputazione di Roccapesta si fonda su un lavoro di valorizzazione del Sangiovese maremmano per fargli esprimere al meglio il carattere del luogo, lavorando su freschezza ed integrità aromatica.

Il **Morellino di Scansano 2024** si presenta con profumi di frutti di bosco, liquirizia e accenti balsamici, in un insieme dinamico e definito. In bocca è scorrevole, equilibrato, con tannini integrati e una persistenza che invita al sorso successivo.

Perfetto per la tipica cucina toscana come i pici al ragù bianco di cinta senese che ne esaltano la parte sapida e la freschezza, creando un abbinamento di grande naturalezza.



Alberto Tanzini e due cru di Roccapesta e Sellari Francheschini (Foto © Giuseppe De Biasi).

Poggio Brigante, il carattere più schietto della Maremma

Con [Poggio Brigante](#) ci si sposta a Magliano in Toscana, entrando in una dimensione familiare dove l'accoglienza diretta di **Leonardo Rossi** si riflette anche nello stile dei vini.

Le radici dell'azienda risalgono al 1952, quando il nonno acquistò i terreni dall'allora Ente Maremma. Oggi Leonardo conduce oltre 25 ettari, tra proprietà e affitti, dando vita a una decina di etichette che raccontano, nel Morellino come nelle altre referenze (vedi la straordinaria Ansonica in purezza, lievemente macerata, di L'Oro di Giacomo, dedicata al figlio), quel legame diretto con la tradizione contadina e una lettura più essenziale del territorio.

Leonardo lavora con misura, cercando di dare voce al frutto e all'identità del Sangiovese senza forzature stilistiche.

L'**Arsura 2022** è uno dei Morellini degustati che ci ha più colpito nella sua capacità di nitida geolocalizzazione territoriale. Un 100% Sangiovese, biologico, affinato 18 mesi in barriques e tonneaux e poi altri 9 mesi in bottiglia per un vino dal rubino intenso dal carattere pieno e sincero,

una trama olfattiva di frutta rossa in maturazione e un sorso asciutto, di buona beva e discreta persistenza. È un vino che non cerca effetti speciali, ma affidabilità e coerenza. La sua forza sta proprio in questa immediatezza, che lo rende molto gastronomico: ottimo con formaggi stagionati, cinghiale in umido, arrosti e i ricchi taglieri misti della cucina maremmana.



Arsura Poggio Brigante e Lorenzo Rossi (Foto © Giuseppe De Biasi).

Cantina Vignaioli di Scansano, la forza della cooperazione

La quarta tappa conduce a una realtà che ha accompagnato la crescita stessa della denominazione: la [Cantina Vignaioli di Scansano](#), una struttura cooperativa che identifica i valori di comunità, collaborazione e radicamento. Negli anni, ha rappresentato per molti produttori uno strumento fondamentale per valorizzare il lavoro in vigna e per dare continuità a una viticoltura fatta di piccoli appezzamenti, spesso difficili ma ricchi di identità.

Grazie alle scelte compiute prima da **Santino Ceccarelli** e, dal 2010, da **Sergio Bucci**, la cantina ha saputo coniugare funzione sociale e qualità enologica, diventando uno dei nomi più rappresentativi del Morellino di Scansano e uno dei principali ambasciatori della denominazione sui mercati nazionali e internazionali.

Lo stile aziendale tende a privilegiare chiarezza espressiva e bevibilità, disegnando il volto più corale del Morellino, quello che restituisce il senso di una comunità di vignaioli.

A rappresentare questa filosofia è il **Roggiano Riserva 2022**, Sangiovese in purezza affinato

dopo un breve passaggio in acciaio, un anno in barrique e altri dieci mesi in bottiglia.

Nel bicchiere si presenta con un intenso rosso rubino e un bouquet articolato che richiama frutti neri, marasca, spezie, leggere note resinose e richiami al sottobosco. Il sorso è snello, austero ed equilibrato. Trama tannica integrata e rotonda con chiusura sapida, leggermente agrumata e di decisa persistenza gustativa. Ideale con piatti strutturati di carne, pecorini stagionati e con il cinghiale in umido.



Cantina Vignaioli di Scansano (Foto © Giuseppe De Biasi).

Fattoria Le Pupille e il contributo di Elisabetta Geppetti

Ultima tappa del percorso è la [Fattoria Le Pupille](#), azienda che più di ogni altra ha contribuito alla notorietà del Morellino di Scansano grazie al lavoro della “Regina del Morellino”, **Elisabetta Geppetti**, protagonista della crescita qualitativa della denominazione insieme a un ristretto gruppo di produttori pionieri.

La tenuta, dove convivono l'antico casale e le strutture dedicate all'accoglienza enoturistica, ha ospitato la serata conclusiva di **Rosso Morellino 2026**, accompagnata dalla cena firmata dal **ristorante Da Caino** di Montemerano e dalla cucina di [Valeria Piccini](#), chef bistellata Michelin.

Per iniziativa del Consorzio, nel giardino della tenuta è stato allestito un banco d'assaggio con le annate correnti delle tre tipologie previste dal disciplinare, permettendo di confrontare numerose interpretazioni della denominazione.

Per Fattoria Le Pupille, la scelta è caduta sul **Morellino di Scansano 2024**, un classico della casa.

Nel calice il suo luminoso rosso rubino svela l'immediatezza e la pulizia delle sue note di frutti rossi (ciliegia, ribes, lampone), accompagnate da note floreali di glicine che ne alleggeriscono e raffinano il tratto. In bocca scorre con naturalezza, sostenuto da una freschezza viva e da una tessitura morbida che lo rende particolarmente piacevole.

È il tipo di Morellino che si presta bene sia alla tavola quotidiana sia ad abbinamenti regionali, come la ribollita o i picci al ragù di cinghiale, ma anche a piatti di mare strutturati, come i calamari ripieni.



Banchi d'assaggio e caveau vecchie annate Fattoria Le Pupille (Foto © Giuseppe De Biasi).

In questo breve viaggio attraverso **Rosso Morellino 2026**, il Morellino di Scansano ha confermato la sua capacità di esprimersi con registri differenti senza smarrire il legame con il territorio.

Le cinque cantine visitate rappresentano proprio le diverse sfumature dell'articolato connubio fra Maremma e Sangiovese, frutto del lavoro collettivo di un territorio che forse, proprio per questo suo fare discreto, conquista – anno dopo anno – nuovi adepti del “morellinico verbo”.

**Data di creazione**

24/06/2026

Autore

giuseppe-debiasi