

FAMIGLIACECCHI

**dissapore**

DISSAPORE.COM – 21 FEBBRAIO 2019

# Chianti e Morellino di Scansano in anteprima 2019: i nostri assaggi migliori

di ULRICH KOHLMANN



# FAMIGLIACECCHI

Chianti Lovers è il secondo evento della settimana delle anteprime, la rassegna in cui le zone vitivinicole più importanti della Toscana presentano le nuove annate. Ci siamo andati per rendervi conto dei nostri **migliori assaggi**, focalizzandoci sui **Chianti** e sui **Morellino di Scansano**.

Dopo l'anteprima collettiva dei consorzi più piccoli come Carmignano, Colline Lucchesi, Terre di Pisa, Val di Cornia ed altri, il 10 febbraio è toccato infatti al vino toscano per eccellenza, il **Chianti**.

In assaggio l'annata 2018 ma anche la 2017 delle sottozone Colli Fiorentini, Rufina e Montespertoli nonché le riserve del 2016.

Dalle 100 aziende dell'edizione precedente si è passati a 150 di cui 25 aderenti al Consorzio di Tutela del **Morellino di Scansano** che partecipa per la seconda volta a questa manifestazione. Da parte del pubblico si è registrato una partecipazione di circa 4000 persone, in linea con l'anno precedente.



La degustazione di vini in anteprima ha due aspetti: da un lato soddisfa la nostra curiosità, l'insaziabile voglia di sapere come andranno a finire le cose. È un po' come vedere già in autunno che cosa ci porterà Babbo Natale.

# FAMIGLIACECCHI

D'altro canto però ti espone al rischio di sbagliare alla grande. Anche se il margine di errore sarà sopra il rendimento di un chiaroveggente medio non è per niente facile giudicare un vino che si trova ancora in uno stato di accelerata evoluzione, qualcosa tra un *nasciturus*, in gergo campione di botte, e un neonato, ovvero un vino che è appena uscito sul mercato.

Tra le etichette in competizione vi propongo queste con i prezzi della vendita diretta.

## Morellino di Scansano



# FAMIGLIACECCHI

Il Morellino di Scansano si produce nel sud ovest della provincia di Grosseto. Parliamo di una zona di circa 1500 ettari vitati che si distribuiscono su un territorio che va dai vigneti vicino al mare fino ad altitudini di 550 metri s.l.m.

Il disciplinare del Morellino di Scansano DOCG richiede un minimo di 85% di Sangiovese, ben al di sopra del 70% richiesto per il Chianti DOCG.

## Val delle Rose, Morellino di Scansano docg – Riserva “Poggio al Leone” 2016

**Val delle Rose** è una tenuta della famiglia Cecchi. Parliamo di 1.500.000 di bottiglie prodotte. Insieme alle loro cospicue produzioni nel Chianti, a San Gimignano e nelle Marche un vero gigante del vino italiano. La loro storia non è quella del piccolo vignaiolo che ama la sua terra ... o meglio, lo è ma senza l'aggettivo qualificativo.

Chi ama solo le microaziende o i garage wines e non si fida di nessuno che posseda più di 5 ettari, salterà probabilmente questo vino. Peccato perché è davvero buono.

90 % Sangiovese, il resto è composto da vitigni internazionali. Di un colore rubino intenso, sprigiona profumi di spezie dolci, frutta rossa e nera matura, prugne in primis, e note mentolate. Tannini setosi. L'alcool è di notevole presenza ma viene tenuto in equilibrio dall'acidità rinfrescante. Affinamento di 1 anno in barriques.

*Prezzo in azienda: € 23,00.*