



AVVINANDO.TGCOM24.IT – 24 FEBBRAIO 2020

Dieci assaggi di Morellino di Scansano in anteprima a Chianti Lovers



La settimana delle Anteprime di Toscana 2020 ci ha regalato durante Chianti Lovers, l'annuale anteprima del Consorzio del Chianti che si svolge a Firenze, anche l'assaggio *en primeur* dei vini dell'annata 2019 di Morellino di Scansano. **Alessio Durazzi**, Direttore del Consorzio di Tutela Morellino di Scansano, ci racconta una buona annata, “siamo tornati a prima del 2017, una vendemmia un po' complicata, seguita dalla 2018 che ha avuto rese inferiori alla media se pure con una buona qualità. Possiamo quindi dire che il sangiovese – uva presente almeno per l'85% nel famoso vino maremmano – in due anni è tornato a pieno regime e con la vendemmia 2019 avremo grande qualità oltre a ottime rese.”

Anche a noi gli assaggi, tutti campioni da botte, sono piaciuti molto. È interessante la proposta di questo “sangiovese di mare”, che sembra puntare sulle freschezze e sulle note varietali fruttate con vini già immediati e piacevoli ma che hanno una certa complessità e potranno certamente ancora migliorare col tempo. Ricordiamolo sempre, parliamo di vini in anteprima, non ancora imbottigliati e che devono ancora esprimere tutto il loro potenziale.

Ma veniamo quindi agli assaggi, abbiamo selezionato per voi dieci assaggi dell'annata, 2019 quindi, che puntano quindi su piacevolezza e fragranza, e che potranno essere commercializzati già dalla prossima primavera. Eccoli in rigoroso ordine alfabetico di cantina.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Morellino di Scansano docg Bruni. Colore scuro. Bella corrispondenza fra il naso fruttato e la bocca, snella e asciutta con un bellissimo finale.

Morellino di Scansano docg I Cavallini. Note agrumate e fresche al naso. Freschezza che c'è anche in una bocca sottile, dal bel tannino e dal finale balsamico.

Morellino di Scansano docg 2019 Fattoria Le Pupille. Tanta frutta nera e rossa al naso e una nota che ci sembra di rosa. In bocca è pronto e piacevole dal bel finale fresco e pulito.

Morellino di Scansano docg Mantellassi “Mentore”. Naso minerale, quasi roccioso, bocca esplosiva con tannino potente, ciccia e lunga freschezza.

Morellino di Scansano docg Massi di Mandorlaia – Conte Guicciardini. Naso super intrigante con note fruttate, floreali e qualcosa di minerale. In bocca è succoso, fresco e con tannino bilanciato.

Morellino di Scansano docg Podere Casina. Bocca piacevole e succosa e insieme delicata, bella freschezza e tannino asciutto, finale fresco e floreale.

Morellino di Scansano docg Poggio Brigante. Bel naso, bocca interessante dove c'è succo e freschezza per un assaggio ancora difficile ma su cui ci sentiamo di scommettere.

Morellino di Scansano docg Tenuta Pietramora “Brumaio”. Colore scuro. C'è materia frutto, tannino e freschezza e un finale giocato tutto su belle note di frutti scuri.

Morellino di Scansano docg Tenuta Terre dell'Etruria. Entra con un tannino asciutto, poi col frutto e tanta freschezza. Il finale lunghissimo fa emergere una nota di viola.

Morellino di Scansano docg Val delle Rose – Famiglia Cecchi. Note agrumate e di frutta scura, un bel tannino morbido e un lungo finale fresco per un vino promettente.

Raffaele Cumani