

ILGHIOTTONEERRANTE.BLOGSPOT.COM – 25 FEBBRAIO 2020

## [Morellino di Scansano, Anteprima 2020.](#)

Il **Consorzio Tutela del Vino Morellino di Scansano** nasce nel 1992 per volontà di un piccolo gruppo di produttori, decisi a promuovere in modo efficace i propri vini a Denominazione di Origine Controllata. Nel corso degli anni il Consorzio è cresciuto molto, fino ad accogliere oltre 200 soci, oltre 90 dei quali con almeno una propria etichetta di Morellino di Scansano sul mercato. Una denominazione che nei primi anni del 2000 ha avuto una crescita molto forte, grazie ai notevoli investimenti portati lì da primarie aziende vitivinicole toscane e non solo. Nel contempo il Morellino incominciò ad avere una forte risonanza tra gli appassionati del vino, un boom che nel tempo si è un po' affievolito, ma certo questo vino continua ad essere nel suo complesso un gran bel bere. Io lo apprezzo moltissimo, perché nel suo sorso non troviamo solo un vino, ma una storia, una entità territoriale.



L'area di produzione è davvero molto bella, siamo in Maremma, a pochi chilometri del mare, un tempo la Camargue toscana, dove oggi alle antiche paludi bonificate si sono sostituite con le vigne. Vigneti che godono di splendide esposizioni, soleggiati e ventilati, che regalano all'uva un benessere che ritroviamo nel vino, in particolare per la parte olfattiva dove si ritrovano tutti i sentori di macchia mediterranea che quel territorio propone. Vini sempre molto piacevoli, fini e ricchi di carattere, un Sangiovese originale e rispettoso del suo particolare terroir che va dall'Amiata al mar Tirreno, racchiuso tra i fiumi Ombrone e Albegna



Ettore Arturo Rizzi

Il disciplinare richiede la presenza di almeno l'85 di Sangiovese, e il 15% massimo di altre uve e vitigni a bacca nera consentiti dalla Regione Toscana e nei giorni scorsi partecipando a Firenze alla manifestazione Chianti Lovers ho potuto degustare tanti campioni di Morellino, e debbo dire che sono rimasto nel complesso molto soddisfatto. Vini ricchi di finezza, buona sapidità e grande charme, che sono poi i tratti tipici di questo vino.



Lorenzo Scian

Qui di seguito i vini e le aziende che più mi hanno convinto.

Sul podio;

Fattoria di Magliano con lo strepitoso Morellino “Heba” 2016 e “Heba”2017.

Fattoria Le Pupille con la riserva 2016 da vero sollucchero a ancora il Morellino 2018.

A seguire;

Vignaioli del Morellino di Scansano con vigna “Benefizio” 2018 e la Riserva “Sicomoro” 2016

Bruni con la Riserva “Laire” 2016

Massi di Mandorlaia Riserva “Mandorlaia” 2016

Poggioargentera di Terre con il “Bellamarsilia” 2018

San Felo con il “Lampo” 2017

Tenuta Pietramora con il “Pietramora” 2017

**Val delle Rose – Famiglia Cecchi** con l’annata 2018

Terenzi con la Riserva “Madrechiesa” 2015.

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

