

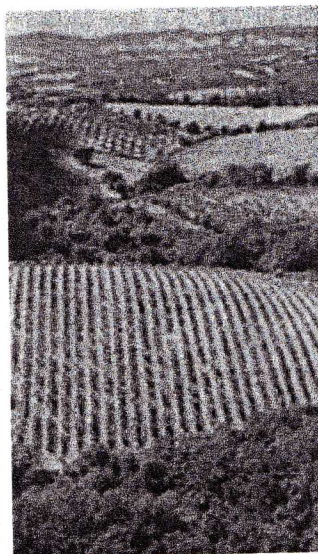
**PROMOZIONE.** Gli è stata riconosciuta la Docg

## Il Morellino sale nell'olimpico dei vini

È fatto per l'85 per cento di Sangiovese e per il resto di varie uve a bacca nera. Sono tre le tipologie

Doc dal 1978, il Morellino di Scansano ha avuto, grazie alla battaglia del Consorzio costituito nel 1992, la Denominazione controllata e garantita (Docg) che, di fatto, lo pone nell'olimpico dei grandi vini italiani. Il Morellino è fatto all'85 per cento di Sangiovese e per il restante 15 per cento di uve a bacca nera che provengono dalla fascia collinare della provincia di Grosseto tra i fiumi Ombrone e Albegna: Alicante, Ciliegiole, Colorino, Malvasia Nera, Canaiolo, Montepulciano, Merlot, Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Sono tre le tipologie del Morellino. Il Morellino "Fresco di annata" che entra in commercio nel marzo successivo alla vendemmia: colore rosso rubino, odore vinoso con note di fruttato in cui prevalgono la marasca e la ciliegia, buona freschezza e sapidità, accompagnata da morbidezza o da lieve tannicità che si conservano anche per due o tre anni. Il Morel-



Le colline del Morellino

lino "Prime Selezioni" può avere un periodo di affinamento in botte variabile da 4 a 12 mesi. Il Morellino "Riserva" ha un periodo di affinamento obbligatorio di almeno 12 mesi in botte. Ha un colore rosso intenso, tendente al granato, aroma fruttato (marasca, frutti rossi e prugna), note speziate e di vaniglia. Al gusto è asciutto, corposo, da leggermente tannico a morbido.

