

inCantina

MORELLINO DI SCANSANO

# Scelto per voi

## Consorzio di Tutela

Una sola bottiglia, una sola immagine, un solo grande obiettivo: presentare, a scopo esclusivamente promozionale, il Morellino di Scansano in una nuova veste ed etichetta, che sappia valorizzare appieno questo vino rosso della Maremma. Un progetto voluto dai circa 250 soci del Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano, nato nel 1992. Che oggi vanta anche un altro primato: la conquista della denominazione di origine controllata e garantita (docg).



## NEL BICCHIERE

**COLORE:** bel rosso rubino vivace e concentrato.  
**PROFUMO:** al naso è piacevolmente intenso e complesso. Rivela netti profumi fruttati e speziati, in cui si riconoscono piccoli frutti maturi a bacca nera e la prugna, insieme al pepe bianco, alla cannella e al tabacco verde.  
**SAPORE:** l'impatto gustativo è caldo, sapido, morbido ed elegante. Chiude con un finale persistente e armonico.



## ABBINARLO E SERVIRLO

È un vino rosso perfetto con tutti i piatti di carne ovina, ideale per gli arrostiti, per le scottiglie di cinghiale tipiche della cucina maremmana, per salumi e formaggi particolarmente saporiti. Eppure, nascendo a pochi chilometri dal mare, questo è anche un vino che rompe le regole, offrendo un ottimo abbinamento per zuppe di pesce e, in generale, per qualsiasi tipo di pesce cucinato arrostito o in umido. Deve essere servito a temperatura ambiente, intorno ai 18-20 °C.

## Carta d'identità

|  |  |
|--|--|
| <b>NOME:</b> Morellino   |  |
| di Scansano  |  |
| <b>TIPOLOGIA:</b>  |  |
| Rosso docg   |  |
| <b>ZONA DI</b>   |  |
| <b>PRODUZIONE:</b> Scansano (GR)   |  |
| <b>UVAGGIO:</b> 85% minimo di Sangiovese.                                    |  |
| Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni               |  |
| a bacca nera, idonei alla coltivazione in Toscana, fino a un massimo del 15% |  |
| <b>VENDEMMIA:</b> tradizionale, manuale                                      |  |
| <b>MATURAZIONE:</b> in botti o barrique di legno                             |  |
| <b>AFFINAMENTO:</b> almeno 3 mesi in bottiglia (variabile secondo tipologia) |  |
| <b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b> 12,5-15%   |  |
| <b>MAIL:</b> info@consorzioamorellino.it                                     |  |
| <b>SITO:</b> www.consorzioamorellino.it                                      |  |

## LE TIPOLOGIE

### MORELLINO FRESCO D'ANNATA:

entra in commercio già nel mese di 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. Queste proprietà si conservano anche per 2 o 3 anni. Prezzo da 4 a 8 euro.

**MORELLINO PRIME SELEZIONI:** si possono così indicare quei Morellino che arrivano sul mercato ad almeno 1 anno dalla vendemmia. Prezzo da 8 a 12 euro.

**MORELLINO RISERVA:** deve avere un periodo di affinamento di almeno 12 mesi in legno. L'immissione sul mercato avviene dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia. Prezzo da 12 a 20 euro.

## LA ZONA DI PRODUZIONE

Le uve dedicate alla produzione del vino Morellino di Scansano provengono dall'interno della zona comprendente la fascia collinare della provincia di Grosseto, inclusa tra i fiumi Ombrone e Albegna. In sostanza, sono interessati l'intero territorio amministrativo del comune di Scansano e parte dei territori comunali di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. Complessivamente, il territorio di produzione si estende su 58.000 ettari, di cui 1.500 vitati con vigneti iscritti all'Albo del Morellino di Scansano.

