

Tenuta Sette Ponti

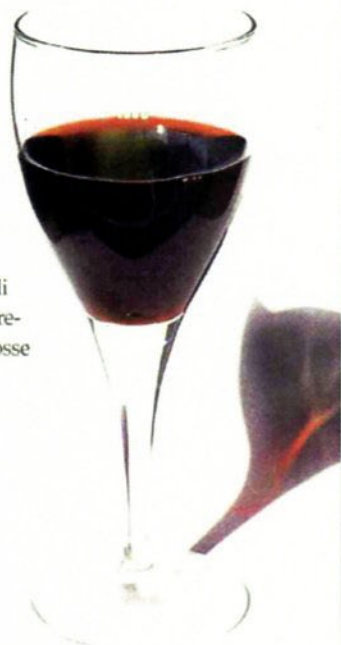
La Tenuta Sette Ponti è una delle proprietà di famiglia fin dagli anni '50 quando il padre di Antonio, l'architetto Alberto Moretti, acquista direttamente dalle principesse Margherita e Maria Cristina di Savoia d'Aosta i primi 50 ettari. Siamo nel cuore del Chianti, in un suggestivo angolo di Toscana non lontano da Arezzo e da Firenze, che prende il nome dal numero dei ponti che collegano le due sponde del fiume Arno tra la città etrusca e Firenze. Il primo di questi è Ponte Buriano (XIII secolo) presente addirittura nel paesaggio che fa da sfondo alla Gioconda di Leonardo. Moda, vino e arte. Il cerchio si chiude. Oggi la Tenuta, dopo alcune acquisizioni operate nel corso degli anni, conta oltre 330 ettari, di cui oltre 50 dimorati a vigneto. Le varietà prodotte sono il sangiovese, ovvero il vitigno della tradizione, insieme ai grandi "internazionali" quali merlot e cabernet sauvignon, oltre ad altre varietà autoctone prodotte in piccole quantità. I terreni variano dall'argilla alla sabbia, dal calcare al tipico galestro e sono tutti compresi in un'altezza che va dai 200 ai 300 metri sul livello del mare. Le vigne sono allevate con sistemi adatti alla qualità del progetto, tanto che la densità degli impianti raggiunge i 6.666 ceppi per ettaro. Il vigneto più antico della Tenuta Sette Ponti fu piantato da Sua Altezza Reale Duca Amedeo d'Aosta, nel 1935, e chiamato "Vigna dell'Impero" per celebrare la conquista dell'Abissinia. Tre ettari di grandezza, terrazzati a mano e coltivati



in prevalenza a sangiovese. Nascono così, tra gli altri, il Crognolo, il vino più rappresentativo del territorio, sangiovese in prevalenza affinato in barrique, e l'Oreno, il vino culto dell'azienda, esplosivo, ricchissimo di struttura e impreziosito dalle nuance del rovere nuovo, frutto di un blend di sangiovese, merlot e cabernet sauvignon. Colore rosso rubino, con riflessi violacei; profumo speziato e fruttato; sapore corposo e rotondo. L'Oreno ha una gradazione alcolica di 14% vol. e va servito ad una temperatura di 18°. Si accosta molto bene a carni pregiate, selvaggina nobile e carni rosse brasate.

Per informazioni

Tenuta Sette Ponti
 Loc. Vigna di Pallino - 52029
 Castiglion Fibocchi (AR)
 Tel. 0575/477857
 Fax 0575/431542
Sito Internet:
www.tenutasetteponti.it
E-mail:
tenutasetteponti@tenutasetteponti.it



Il Morellino di Scansano

Il nome "Morellino di Scansano", già usato da lungo tempo per identificare il vino prodotto nello Scansanese e zone limitrofe, nel 1978 ebbe il primo importante riconoscimento ufficiale quando fu approvato il decreto per la Denominazione di Origine Controllata del vino "Morellino di Scansano" con il relativo "Disciplinare di Produzione". Ciò avvenne in seguito alla prima azione di valorizzazione del Morellino da parte di alcuni Produttori Storici dell'area e della Cantina Sociale che, costituita nel 1972, iniziò la sua attività nel 1977. Il Disciplinare di Produzione del Morellino di Scansano DOC con le ultime modifiche del 1997 prevedeva la produzione del Morellino basata su uve di "Sangiovese", integrate fino ad un massimo del 15% con uve provenienti da vitigni a frutto nero rac-

comandate per la Provincia di Grosseto. Nella pratica si tratta principalmente di Canaiolo, Ciliegiolo, Malvasia, Colorino, Alicante e più di recente anche di Merlot, Cabernet e Syrah. Negli ultimi decenni la viticoltura e l'enologia Scansanese sono andate sempre più specializzandosi ed affinandosi. A coronamento di questo lungo lavoro, mancava solo il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), per sancire e convalidare in via definitiva i caratteri ed i pregi di quel "Morellino di Scansano", che si è fatto distinguere per forza, profumo e generosità nel quadro degli ottimi vini rossi dell'Italia centrale. Il Consorzio di Tutela del Vino Morellino di Scansano nasce nel 1992 per volontà di un piccolo gruppo di produttori, decisi a supportare e valorizzare il proprio prodotto a Denominazione di Origine Controllata, attraverso azioni di promozione e tutela. Nel corso degli anni il Consorzio è andato man mano ampliando il comparto associativo, fino ad accogliere più di 250 soci, oltre 50 dei quali con almeno una propria etichetta di Morellino di Scansano sul mercato.

Per informazioni

Consorzio Tutela Morellino di Scansano
 Via Marconi, 23 - 58054 Scansano (GR)
 Tel. 0564/507710/0564/509931 - Fax 0564/507710
Sito Internet: www.consorziomorellino.it
E-mail: consorzio_morellino@libero.it
info@consorzioamorellino.it

