



Comunicato stampa

Morellino di Scansano: la DOCG che racconta la Maremma toscana

Alla scoperta dei uno dei più noti vini toscani durante una degustazione esclusiva a ProWein 2017 - 20 marzo 2017

Scansano, 20 febbraio 2017

Il Morellino di Scansano sarà presente al **ProWein 2017 (Padiglione 16 - Stand E31)**, durante il quale sarà possibile scoprire i migliori vini della nota denominazione della Maremma toscana in una **degustazione esclusiva guidata da Christian Eder**, giornalista di Vinum, **lunedì 20 marzo** dalle 12.15 alle 12.45 al **Padiglione 13 – Stand C39**.

“Il Consorzio del Morellino di Scansano si sta adoperando per svolgere attività di comunicazione e marketing innovative che favoriscano la promozione del nostro prodotto di pregio toscano all'estero. Vogliamo fare un salto di qualità sui mercati internazionali e sicuramente una vetrina prestigiosa come ProWein non potrà che aiutarci a raggiungere il nostro obiettivo” ha affermato il direttore del Consorzio, Alessio Durazzi.

Il Morellino di Scansano è considerato da tempo uno dei vini più noti e apprezzati della Maremma toscana. In rappresentanza della denominazione è nato nel 1992 il **Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano**, per volontà di un piccolo gruppo di produttori, decisi a supportare e valorizzare il proprio prodotto a Denominazione di Origine Controllata, che accoglie oggi **più di 200 soci**, oltre 90 dei quali con almeno una propria etichetta di Morellino di Scansano sul mercato.

“Il Morellino di Scansano è una denominazione storica italiana, che ha voglia di crescere sia in Italia che all'estero. Il Consorzio e le aziende produttrici stanno lavorando affinché il nostro vino riconquisti il posto che merita nel panorama internazionale del vino” ha aggiunto Alessio Durazzi.

Alla kermesse di Düsseldorf il Consorzio parteciperà con una delegazione di **otto aziende**:

Motta Vini

Tenuta Pietramora di Colle Fagiano

Frank & Serafico

Vignaioli del Morellino di Scansano

Val di Toro

Erik Banti

Roccapesta

Tenuta I Cavallini

Lunedì 20 marzo dalle 12.15 alle 12.45 presso il Padiglione 13 – Stand C39 sarà possibile conoscere meglio alcuni dei vini della denominazione grazie ad una **degustazione guidata** che vedrà come moderatore **Christian Eder**, uno dei più noti giornalisti del vino

svizzeri e collaboratore di punta della rivista “**Vinum**”, uno dei magazine più autorevoli del settore enogastronomico in Svizzera e presente anche in Germania, una testata specifica di sempre maggior successo. Per partecipare alla degustazione è necessario **isciversi** al seguente link <http://www.vinum.info/prowein/>.

SCHEDA DI APPROFONDIMENTO

Il Consorzio di Tutela del Vino Morellino di Scansano

Il territorio. La zona di produzione del Morellino di Scansano si estende dal Mar Tirreno al Monte Amiata per circa **65.000 ettari**, di cui circa **1.500 a vigneto**, nella zona sud ovest della provincia di **Grosseto**, la parte più a sud della Toscana. La zona interessata comprende una fascia collinare e pedecollinare, che da nord e da est degrada a sud verso la pianura di Albinia e ad ovest verso il litorale tirreno e la pianura Grossetana, estendendosi per l'intero il territorio del Comune di Scansano; buona parte dei Comuni di Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano; parte dei comuni di Campagnatico, Roccalbegna e Semproniano.

In questo territorio di grande storia la presenza della vite ha origini antichissime. I numerosi ritrovamenti archeologici risalenti al periodo etrusco (circa V secolo a.c.), rinvenuti nelle zone di Scansano e nella valle dell'Albegna, infatti, dimostrano come la **produzione della vite** fosse un elemento **importante per la locale comunità etrusca**.



Illustrazione 1: Dintorni di Scansano

Il vino. Il Morellino di Scansano, **DOC dal 1978**, è divenuto un vino a **DOCG**, ossia a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, a partire **dalla vendemmia 2007**, riconoscimento del lavoro che viticoltori e vinificatori hanno svolto nell'arco di tre decenni per raggiungere la qualità in ogni singola fase della lavorazione e della produzione.

Le tre tipologie del Morellino di Scansano sono: base, riserva e selezione. Il disciplinare di produzione prevede che la produzione sia basata su **uve di Sangiovese**, integrate fino ad un massimo del 15% con vitigni tradizionali come Canaiolo, Cilieggiolo, Malvasia, Colorino, Alicante, e più di recente anche Merlot, Cabernet, Syrah, ed altri vitigni internazionali a bacca nera. Le caratteristiche di questo vino, nella tipologia base, sono un colore rosso rubino, odore vinoso con note di fruttato, buona freschezza e sapidità, accompagnata anche da morbidezza o talvolta da lieve tannicità. È un vino “fresco”, che può esser commercializzato dalla primavera successiva alla vendemmia.

Per il Morellino di Scansano tipologia riserva il vino si presenta con un colore rosso intenso, che con l'invecchiamento tende al granato, aroma di fruttato (marasca, frutti rossi e prugna), note di speziato e di vaniglia. Queste caratteristiche sono conferite da un invecchiamento di almeno di due anni. Al gusto è asciutto, corposo, da leggermente tannico a morbido.

Vi è inoltre un terzo stile produttivo, conosciuto anche come selezione, intermedio rispetto al Morellino di Scansano base ed il riserva, e riguarda quel Morellino che ha svolto un periodo di maturazione tra i 4 ed i 12 mesi. Senza però arrivare ai due anni completi di invecchiamento, ha della caratteristiche simili alla versione Riserva.



Illustrazione 2: Barricaia d'invecchiamento



PRESS CONTACTS:

ABSIT DAILY

press@absitdaily.it

+39 3485727501 - +39 3489225278



CONSORZIO TUTELA MORELLINO DI SCANSANO

Via XX Settembre, 36

58054 - Scansano (Grosseto)

www.consorziomorellino.it