

MAGAZINE ▾ SPORT ▾



News ▾ Economia ▾ Cultura ▾ Voci del territorio Turismo ▾ Eventi

IN EVIDENZA, SIENA, TOSCANA / 5 DICEMBRE 2020 / 353 SEEN

# Le Docg toscane: il Morellino di Scansano



NEWS ▾ ECONOMIA ▾ CULTURA ▾ VOCI DEL TERRITORIO TURISMO ▾ EVENTI ▾

In Maremma il vitigno principe della Toscana, il Sangiovese, diventa Morellino, che qui grazie alle particolari caratteristiche del territorio e alla sua vicinanza al mare, si esprime con finezza aromatica, sapidità e freschezza.

Il Morellino di Scansano acquisisce la Doc nel 1967 e successivamente la DOCG nel 2007. Nasce nella Maremma Toscana, una delle aree più incontaminate della Toscana, che si trova nella parte costiera più a sud della regione, racchiusa tra le valli del fiume Ombrone e del fiume Albegna. La zona comprende i comuni di Scansano e i Comuni di Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna, Semproniano.

Numerosi ritrovamenti archeologici, come ad esempio orci di terracotta del V secolo contenenti semi di vite, testimoniano che la produzione vinicola di questa parte della Toscana risale all'epoca etrusca. Intorno al 100 d.C. i Romani si impossessarono dell'area, dando un maggiore impulso all'agricoltura e alla produzione vinicola. Nel Medioevo con il crollo dell'Impero Romano, la Maremma visse un periodo di progressivo abbandono e disabitamento, con conseguente restringimento delle aree vitate. E' solo nel XIX secolo che Pietro Leopoldo richiamò le grandi famiglie e a ridare uno slancio alla produzione della zona. In effetti il nome Morellino deriva dai cavalli bai di questi borghesi detti "morelli" per il loro mantello scurissimo. Prodotto con uve all'85% Sangiovese e un 15% di uve a bacca nera consentite nella Regione Toscana, il vino si trova nella tipologia "Annata", che viene immessa al commercio nella primavera successiva alla vendemmia, oppure "Riserva", che ha un invecchiamento di almeno 3 anni, di cui uno in botte.

Il Morellino ha un colore rosso rubino intenso, che tende al granato per la Riserva, dagli aromi fruttati a mora, mirtillo, amarena) e sfumature balsamiche. Ha una buona consistenza, con un tannino abbastanza morbido e una certa freschezza data dall'acidità. Al palato è abbastanza persistente e lascia il sentore di frutta fresca. Si abbina piacevolmente con primi piatti e sughi rossi anche a base di carni, zuppe e minestrone, carni alla griglia e selvaggina.

Stefania Tacconi

Condividi:



## Tags

COVID / SIENA / TOSCANA / VINO



**Covid, 769 nuovi casi in Toscana**

**Zona arancione, l'ordinanza  
Giani: sì a caccia e pesca, ma  
fidanzati non possono ancora**

NEWS ▾

ECONOMIA ▾

CULTURA ▾

VOCI DEL TERRITORIO

TURISMO ▾

EVENTI ▾