

PROSIT

Morellino di Scansano

Il Morellino di Scansano è un vino DOCG prodotto nella fascia collinare della Provincia di Grosseto tra i fiumi Ombrone ed Albegna, nei comuni di Scansano, Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. In questi territori a pochi passi dal mare, la coltivazione della vite ha origini antichissime, riconducibili al periodo etrusco e a quello romano. Sulle colline caratterizzate da terreni acidi e alcalini, ricchi di sedimenti marini i vigneti godono di esposizioni ventilate e soleggiate ed esprimono vini eccezionali dalla struttura possente e caratteristica che parlano dei sentori caratteristici della macchia mediterranea e della Maremma.

Il Morellino di Scansano è ottenuto da uve Sangiovese per almeno l'85 per cento della sua produzione e per il restante 15% possono essere utilizzati altri 48 vitigni a bacca nera, coltivati nella Regione Toscana tra cui l'Alicante, il Ciliegio, il Colorino, la Malvasia Nera, il Canaiolo, il Montepulciano. Dichiarato DOC nel 1978 ha ottenuto il riconoscimento superiore col Decreto Ministeriale del 14 novembre 2006. Il nome del vino: "Morellino" deriva dalla razza dei cavalli usati in questa zona, i morelli appunto che in Maremma trovano il loro habitat naturale.

La DOCG Morellino di Scansano è contraddistinta da un marchio di riconoscimento registrato dal Consorzio di Tutela, riportata sul collo di ogni bottiglia e riproduce l'immagine dell'Antica Porta di Scansano, simbolo del Comune; un tempo ingresso della città medievale.

Il Morellino di Scansano ha colore rosso rubino, trasparente, con riflessi violacei e granata che arrivano fino all'aranciato con l'affinamento in botte. Presenta un bouquet ampio e fruttato, un sapore secco e una discreta alcolicità, che conferisce calore e morbidezza che diventa più rotonda con l'affinamento in legno per un periodo non inferiore a 24 mesi.

Al naso si presenta fruttato con sentori di frutti di bosco, speziato con note di cannella, pepe nero e chiodi di garofano, floreale con profumi di viola, minerale, balsamico con sentori aromatici ed erbacei; al palato si presenta di corpo, elegante, con un giusto equilibrio di acidità e tannini. Si abbina a primi piatti strutturati, minestre e zuppe di legumi, carni alla griglia, arrostiti, selvaggina, verdure ed in particolare esalta il sapore caratteristico del cavolfiore. Ad una temperatura di servizio di 16-18 ° si esprime in calice di dimensioni medio-grandi, baloon o a luce ampia che favoriscono l'apertura di tutto il ventaglio del bouquet. E' consigliabile aprire la bottiglia almeno un'ora prima della degustazione.

Dove il sole si specchia
a mezza costa
senza l'incubo di paludosi dubbi
terramadre si offre
a regalare l'essenza
di generosi frutti
che rossa d'orgoglio
si mostra turrata
senza inganni
ed inaspettatamente
placa una smaniosa attesa
in groppa
ad un nuovo entusiasmo.

DI AMALIA LEO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



079804