

Il Morellino di Scansano è sicuramente il vino più tipico della Maremma toscana. Un vino che nasce assommando i vantaggi della collina ad i profumi che provengono dal mare. In questa terra che già gli Etruschi coltivavano a vite, gli Spagnoli, nel '600 piantarono il loro vitigno Alicante, le cui uve integravano quella tradizionale toscana, il Sangiovese, chiamato in loco Morellino, nome mutuato dai cavalli "Morelli" qui molto numerosi, dando vita ad un vino di grande qualità.

Caratteristiche chimiche:

Zona di produzione: la fascia collinare della provincia di Grosseto tra i fiumi Ombrone ed Albegna.

Vitigni: Sangiovese con eventuali aggiunte di vitigni a frutto rosso raccomandati per la provincia di Grosseto fino al 15%.

Acidità totale minima: 5 per mille.

Estratto secco netto minimo: 22 per mille

Di buona alcoolicità con una gradazione minima del 12%.

Resa massima per ha: 120 qli.

Resa massima di uva in vino: 70%.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

Profumo vinoso e, dopo l'invecchiamento, intenso, etereo, gradevole, fine;

Sapore asciutto, austero, caldo, leggermente tannico.

Invecchiamento:

Con 2 anni di invecchiamento di cui almeno uno in botti di rovere, ha diritto alla menzione "Riserva".

Abbinamenti:

Spezzatini di carne, stufati, spiedini, fegatelli di maiale e arrostiti di carrè, di maiale, e perché no!, visto la maturazione dell'uva a stretto contatto con i profumi del mare, con pesci in salse saporite ed importanti di pomodoro.

Morellino di Scansano

Morellino di Scansano is the most typical wine of the Tuscan Maremma (a south area, mostly surrounding Grosseto and lying by the sea). The wine is cultivated on well-placed and fertile hills whose position means it even takes some of its flavour from the sea. There is a long tradition of wine-making in the area. Both Etruscans more than 2000 years ago and the Spanish in the 15th Century grew wine on this land. The Spanish introduced the cultivation of Alicante whose grapes complete the traditional Tuscany one, the Sangiovese, called in that area Morellino from the kind of the horses "Morelli" mostly present in the zone, and giving to the wine its great quality.

Chemical characteristics:

Production zone: hilly-zone in province of Grosseto between rivers Ombrone and Albegna.

Grapes: Sangiovese eventually added with red grapes authorized for the province of Grosseto

Total acidity: 5°/oo.

Estratto secco netto minimo: 22 °/oo

Alcoholi content: minimum 12%.

Max yield per ha: 120 qli.

Max yield of wine from grapes: 70%.

Organoleptic characteristics:

Colour: Ruby red tending towards garnet with ageing

Smell: Winey and with ageing intense, ethereal, agreeable and fine

Taste: Dry, warm, sober and slightly tannic

Ageing:

While aged for two years, at least one of which in oak barrel, can be classified as riserva.

Combining:

Stew, skewered meat, roasted meat, pig's liver and carrè and why not!, since the cultivation of the grapes close to the sea flavours, with fishes in spicy or tomato sauces