ACQUISTATO IL .....

"Mentore" Morellino di Scansano DOCG 2023 2023

Piacevolmente immediato

La DOC Morellino è nata nel 1978, ma la tradizione vinicola dei luoghi è molto più remota. Per molti risale addirittura al periodo Etrusco. Quel che è certo è che nel 1813, il "Maiore del Comune di Scansano", in una lettera inviata al VicePrefetto del Circondario di Grosseto, dichiarava che nell'anno precedente venivano prodotti nella zona di Scansano quasi seimila ettolitri di vino, di cui una parte di qualità superiore. Fattoria Mantellassi, Ambasciatrice del Morellino, ha svolto un ruolo importante nella valorizzazione di questo tradizionale rosso toscano. Tra le sue etichette più apprezzate, dalla critica ma anche dai consumatori di diversi paesi, c'è senza dubbio questo Mentore, Morellino di Scansano DOCG (dalla vendemmia 2007, il Morellino è stato promosso "in prima divisione"). Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10% e Ciliegiolo 5%, questo rosso viene vinificato con metodi tradizionali in vasche di acciaio inox termocondizionate. Al termine della vinificazione, maturazione e affinamento proseguono sempre in acciaio, prima dell'imbottigliamento e degli ultimi mesi di riposo prima dello scaffale. Il Morellino di Scansano è perfetto per accompagnare piatti saporiti della tradizione. Ottimo con le pappardelle al ragù, la pasta al forno (come la fa la nonna) e, ovviamente, la carne alla brace.

Fattoria Mantellassi: Ambasciatori del Morellino. Che aggiungere di più? "La Fattoria Mantellassi - si legge sul sito dell'azienda - ha contribuito in modo determinante alla costituzione della Denominazione di Origine Controllata del Morellino di Scansano avvenuta nel 1978 ed è considerata una delle più prestigiose aziende produttrici". Provenienti dal pistoiese, i Mantellassi si trasferirono nella zona di Scansano e Magliano intorno al 1860 per svolgere il loro mestiere di "potini" ed "innestini". L'impianto dei primi vigneti risale a un secolo dopo, nel 1960, quando vennero realizzati i primi quattro ettari in località Banditaccia. Oggi la Fattoria può contare su circa cento ettari vitati che si estendono su alcuni dei tanti colli della Fattoria. Qui il Sangiovese è assoluto protagonista. E con lui vitigni come l'Alicante, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Canaiolo Nero, la Malvasia Nera, il Ciliegiolo, e i "bianchi" Vermentino e Sauvignon. La Cantina Mantellassi sorge invece in una posizione strategica, a pochi chilometri da Magliano in Toscana e vicina a ognuno dei vigneti. Questo permette, durante il periodo di vendemmia, di ottimizzare il lavoro e di avere le uve in cantina con tempi rapidissimi, preservandone tutte le caratteristiche migliori.

La Vigna

Terreno	Tufaceo calcareo
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	80

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 85% CABERNET SAUVIGNON E CIGLIEGIOLO 15%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Tradizione in rosso in vasche di acciaio inox
Sensazioni	Profumo intenso e fruttato e sapore rotondo ed armonico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821