

BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI
VINI E RISTORANTI D'ITALIA



2013

Associazione Italiana Sommelier

20.000 VINI
1.700 RISTORANTI

VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO

Località Saragiolo - 58054 Scansano GR
Tel. 0564 507288 - Fax 0564 507785
www.cantinadelmorellino.it - info@cantinadelmorellino.it

Anno di fondazione: 1972 Proprietà: società cooperativa
Fa il vino: Paolo Caciorgna Bottiglie prodotte: 2.000.000
Ettari vitati di proprietà: 450 Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Laura Calvario o
Lamberto Guazzi Come arrivarci: dall'Aurelia uscire a Grosseto
sud e proseguire per Scansano.

Vignaioli del Morellino di Scansano è una realtà cooperativa in crescita, animata da 152 soci conferitori, che ha nella produzione di Morellino di Scansano il suo "zoccolo duro" e punto di forza. Una porzione importante e altrettanto curata è rappresentata da una variegata produzione di Doc e Igt bianchi e rossi, così da differenziare la gamma e coprire varie fasce di prezzo. Il prodotto più interessante c'è parso il Morellino di Scansano Sicomoro Riserva 2008, un vino capace di ammalare con profumi variegati, pur mantenendo una certa prontezza e facilità di approccio.

MORELLINO DI SCANSANO SICOMORO RISERVA 2008



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 14% | € 14 | Bottiglie: 12.000 | Rubino-granato. Distende aromi di confetture rosse, geranio, poi spezie in abbondanza: pepe, cardamomo e chiodi di garofano. Sapido, dotato di tannini maturi e tendente all'equilibrio, evolve in linea con il naso. Acciaio e 15 mesi in barrique nuove. Coda di bue alle spezie.

MORELLINO DI SCANSANO VIGNABENEFIZIO 2011



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 95%, Cabernet Sauvignon 5% | Gr. 13,5% | € 8 | Bottiglie: 60.000 | Rubino. Profuma di prugne, ciliegie, violetta appassita e liquirizia. Incipit morbido e caldo, poi copiosa trama tannica e densa struttura fruttata. Inox e barrique. Arrostiti di pecora.

MORELLINO DI SCANSANO ROGGIANO RISERVA 2009



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 90%, Merlot 10% | Gr. 13,5% | € 10,50 | Bottiglie: 30.000 | Ricorda frutta a bacca nera, china seguite da cenni tostati. Caldo, di buon corpo e tannico, con freschezza che alleggerisce. Acciaio e un anno in barrique. Tonno alla calabrese.

BIANCO DI PITIGLIANO 2011



Tipologia: Bianco Docg | Uve: Trebbiano 80%, Chardonnay 10%, Malvasia 10% | Gr. 4,50 | Fruttato e floreale. Fresco, beverino e piacevolmente sapido. Inox. Da tutti i giorni.

VIOGNIER 2011



Tipologia: Bianco Docg | Uve: Viognier 100% | Gr. 5,50 | Paglierino acceso. Sa di mela, agrumi e mugugno. Freschezza, pulizia ed equilibrio al palato. Acciaio. Sauté di vongole.

VERMENTINO 2011



Tipologia: Bianco Docg | Uve: Vermentino 95%, Sauvignon 5% | Gr. 5 | Naso di frutta a polpa bianca, gelsomino e toni salmastrici; sorso fresco, rotondo, di graziosa semplicità. Acciaio. Bruschette miste.

MORELLINO DI SCANSANO ROGGIANO 2011



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 6,50 | Frutta rossa e un gradevole tocco floreale al naso. Fresca e scorrevole la beva, tannini da non sottovalutare. Acciaio. Straccetti al rosmarino.

SCANTIANUM 2011



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 75%, a.v. 25% | Gr. 4 | Nuance purpuree. Gusto di frutta rossa, fiori e tenui percezioni erbacee. Né semplice né impegnativo, versatile a tutto pasto. Acciaio. Parmigiana.

MAREMMA TOSCANA ROSSO CAPOCCIA 2011



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ciliegliolo 85%, Alicante 15% | Gr. 6 | Rubino-porpora. Ha un carattere fruttato, floreale, appena vinoso. Sapido, rotondo, franco. Inox. Verdure ripiene di carne.