

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

*1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati*



Slow Food Editore

SCANSANO (GR)

Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano €

Località Saragiolo
tel. 0564 507288
www.cantinadelmorellino.it
coopmore@libero.it

450 ha - 2.000.000 bt *vende in cantina*

VITA - È grande il merito di questa cantina nell'aver contribuito a lanciare un vino nel quale si identifica oggi l'intera Maremma. Sergio Bucci orgogliosamente illustra le nuove etichette e spiega la qualità dei vini, risultato di nuove tecniche selettive e di vinificazione. Da quest'anno c'è anche un vino biologico. Si registrano molta più varietà nel blend dei Morellini e una nuova attenzione per i bianchi. Benedetto Grechi, Alessandro Fiorini e l'enologo Paolo Caciorgna sono sempre al timone della struttura.

VIGNE - Attenta selezione dei soci e continui controlli, con assistenza agronomica in vigna: questa una delle ricette della Cantina Vignaioli. Il sistema di ricezione e gestione delle uve è automatizzato e finalizzato a una severa cernita. Le macerazioni sono più prolungate anche per i bianchi, l'adozione della neve carbonica è assicurata ai soci nei giorni precedenti la vendemmia, così da mantenere la fragranza dei frutti. La vendemmia dei rossi è calendarizzata in base al grado di maturazione dei grappoli per meglio diversificare i blend.

VINI - Lo **Scantianum 2010** (● sangiovese, ciliegio, merlot, canaiolo, alicante; 60.000 bt; 4 €) è una novità per la ristorazione. Il **Morellino di Scansano Vin del Fattore 2010** (● 20.000 bt; 8 €) ha un saldo di alicante e una beva franca e intrignate, un ottimo Vino Quotidiano. Già interessante il nuovo **Morellino di Scansano Roggiano Bio 2010** (● sangiovese; 10.000 bt; 8 €) e valida la versione "convenzionale", il **Morellino di Scansano Roggiano 2010** (● sangiovese; 24.000 bt; 8 €). Il cru **Morellino di Scansano Sicomoro 2007** (● 12.000 bt; 14 €) arriva da una vigna di solo sangiovese. Dicevamo del nuovo corso dei vini bianchi: freschezza e sentori fruttati segnano il **Vermentino 2010** (○ vermentino, viognier, sauvignon; 40.000 bt; 6 €).

CONCIMI organico minerali, minerali, letame in pellet, letame naturale, sovescio
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna

SCANSANO (GR)

I Botri

Località I Botri, 212
tel. 0564 507621
www.botridelmorellino.com
info@botridelmorellino.com

1 ha - 18.000 bt *vende in cantina*

VITA - I proprietari hanno da sempre avuto rispetto per la biodiversità. Sono stati i primi in zona a optare per il biologico e a produrre con la denominazione comunale Scansano, incontrando molte difficoltà. L'intento dei coniugi Lancia è produrre vini di carattere tradizionale, evitando un'alterazione e prolungando a lungo gli affinamenti. Guido e Giancarlo seguono ogni aspetto della loro azienda con profonda conoscenza e cura.

VIGNE - I vigneti hanno acquisito nel 1995 alcuni di essi si distinguono per il carattere spumoso alto e si trovano all'ingresso della proprietà. Altri sono stati rinnovati negli anni e allevati a grappi. L'iva delle vigne arriva a quarant'anni e i vitigni sono gestiti con il patrimonio manuale a disposizione. Giancarlo se ne occupa da solo, rigorosamente assistito da studenti e soci. Guido si occupa degli interventi e sostiene che Non Fatti della cantina è valorizzati con grande determinazione.

VINI - I vini sono innanzi tutto estratti a 2 anni dalla vendemmia. La cantina in cui sono prodotti è progettata secondo i canoni della biomimetica. Dopo primario il produrre il vino nel stile della tradizione, senza cadere a facili modernismi, la cantina fa tutti di legno capitano le fermentazioni. All'interno una splendida terrazza domina un paesaggio ancora integro. Molto interessante il **Giancarlobio 2009 IC** pinotino, malva, uvaona, biancovilla, vermentino, 2.000 bt, 11 €, dal colore rubro e con intrighi di gelosino che rende le caratteristiche della malva. Nel **Vigna I Botri 2007** (● sangiovese, grappolo grande, alicante, 16.000 bt, 11 €) troviamo profumi intensi di ciliegia e patate arrotate, con un retrogusto molto "naturale".

CONCIMI letame in pellet
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica