

# Incontri in enoteca



a cura di Enotriatellus



## IMPARIAMO A CONOSCERE IL VINO:

**Continuiamo il nostro viaggio nel mondo del vino e al contempo nella nostra bella Italia. Questo mese andiamo in una delle regioni a più alta vocazione enologica, la Toscana.**

La Toscana, nota per i grandi vini Rossi, citando il Brunello di Montalcino, il Chianti nelle varie declinazioni il Montescudaio, il Morellino di Scansano. Questi vini, oltre al territorio hanno in comune un vitigno di origine più o meno rappresentato che è il Sangiovese Grosso.

Il Vino del mese è il Morellino di Scansano DOCG delle Cantine Fortitudo. Chi lo produce è Fabrizio Filippi, un omeone alto e grosso ma dall'animo sensibile.

Tipico personaggio Toscano amante della sua terra e di quello che la sua terra produce, classico toscaniccio che ti affascina con le sue storielle, che ti trasportano in un'epoca medievale di Principi e Signorotti latifondisti come gli Sforza, Cucciardini e via di seguito. Storielle che intrattengono gli ospiti dell'agriturismo "le Giuncaie" in



quello di Montescudaio; che consigliamo di visitare per passare un Weekend di relax, fatto di antichi sapori e moderni piaceri. Ed è proprio a Montescudaio, in provincia di Pisa, paesino caratteristico di 1800 anime che dai suoi 400 metri slm guarda la sottostante Cecina, allungando lo sguardo si raggiunge il famoso viale del Carducci della vicina Bolgheri, patria del famoso Sassicaia. E' la sede delle cantine Fortitudo dove vede la luce questo Morellino di Scansano DOCG (denominazione ad Origine Controllate e Garantite) attualmente convertita a DOP (Denominazione Origine Protetta). Le uve di origine sono per il 90% Sangiovese grosso e 10% Cannaiolo prodotte nei 20 ettari di proprietà nella zona di Scansano su una collina dolce a 350 m. slm in un terreno argilloso ricco di ferro ai piedi di Montalcino. Qui giunge la brezza marina della vicina Orbetello. E' in questo ambiente pedoclimatico che giungono a maturazione in quantità di circa 75-80 ql per ettaro le uve di Sangiovese e Cannaiolo,



Passione & promozione

le quali separatamente vinificate e fermentate a temperatura controllata a circa 24/25°C, vengono dopo sfeciatura assemblate nelle rispettive porzioni del 90% e 10%, per originare il Morellino di Scansano DOCG.

Il vino così ottenuto, dopo un periodo di affinamento in Acciaio, continua per circa 12 mesi il suo affinamento in piccole botti di rovere (barrique da 225 litri) per attendere altri sei mesi in bottiglia prima di raggiungere le nostre tavole.

Versiamolo ora nel bicchiere, che deve essere di media ampiezza. La prima cosa che si nota è un colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei; dopo qualche minuto di esposizione all'ossigeno portato al naso, si apre un profumo intenso giustamente fruttato, con note speziate e vanigliate quest'ultime legate al rovere, in bocca i suoi 13,5° di alcool si fanno sentire asciugando il palato e insieme ai tannini morbidi danno una rotondità complessiva all'insieme. Per l'abbinamento, senza allontanarci dal territorio, consideriamo una classica zuppa toscana fatta di legumi e funghi su letto di pane raffermo o anche un cinghiale alla cacciatora senza, trascurare una classica tagliata con funghi.

PREZZO IN ENOTECA € 7,90



## Evoluzione del gusto

### Il vino nato per la Pizza

Chiedilo in Pizzeria



Distribuito in esclusiva da: Gruppo Vini Selezionati Enotriatellus tel. 06 9258789 www.enotriatellus.it