

Morellino di Scansano DOCG

Die Seele der toskanischen Küste



Der Morellino di Scansano DOCG, der in einer der unverfälschtesten Zonen der Toskana entsteht, ist die Frucht einer Weinbautradition, die mehr als 100 Jahre zurückreicht. Sein Ursprungsgebiet, vor 40 Jahren mit dem DOC ausgezeichnet, steht für die starke Identität und die lange Geschichte dieses Sangiovese der Maremma.

www.consorziomorellino.it

Im Süden der toskanischen Küste liegt eine uralte Landschaft, in der Meer, Hügel und Gebirge sich in einer perfekten Balance von Kontrasten vereinen. Hier erlaubt das trockene, gut ventilierte Klima der Sangiovese perfekt auszureifen und dabei grosse aromatische Finesse zu bewahren: So wird der Morellino di Scansano DOCG geboren. Seine Heimat ist die Maremma, ein Gebiet, das für seine pittoresken Orte und für seine atemberaubenden Landschaften bekannt ist, das aber auch viel zu erzählen weiss, wenn es um Wein geht.

Das Produktionsgebiet des Morellino di Scansano erstreckt sich über 1500 Hektar Rebfläche in einer Meereshöhe zwischen 200 und

500 Metern. Die Rebberge, eingeschlossen zwischen den Tälern des Ombrone und des Albegna, bringen einzigartige Weine hervor. Das Anbaugebiet ist privilegiert, geschützt von den kühlen Winden des Nordens und offen für die moderaten Brisen vom Meer, die grosse thermische Unterschiede zwischen Tag und Nacht erzeugen. Diese sorgen auch dafür, dass Weine mit grossem Charakter entstehen, die man sofort an der Finesse ihrer Tannine und ihrer Saftigkeit erkennt.

Der Morellino di Scansano hat eine jahrhundertelange Geschichte, in der die Leidenschaft für den Weinbau von Generation zu Generation weitervererbt werden. Die Zuerkennung des DOC im Jahr 1978 und des DOCG mit dem

Jahrgang 2007 sind Auszeichnungen für die Qualität der Produktion. Gekeltert wird der Morellino aus Sangiovese-Trauben (zu mindestens 85 Prozent), die mit roten Varietäten wie Canaiolo, Ciliegiolo, Malvasia, Colorino, Alicante, Merlot, Cabernet und Syrah ergänzt werden können. Man kann den Wein in zwei Versionen geniessen: als Annata mit rubinroter Farbe, bekömmlich und frisch, und als Riserva, die erst nach zwei Jahren Reife verkauft werden darf, davon eines in Holz.

Ausserhalb Italiens wird der Morellino di Scansano vor allem in Deutschland, der Schweiz und den USA geschätzt. Entdecken Sie einige der besten Etiketten des Morellino am Stand des Consorzio di Tutela.



**Consorzio Tutela
Morellino di Scansano**

Halle 16, E31



**Verkostung,
Halle 14, Stand C61**

**Montag, 18. März
12.45–13.15 Uhr**