



Fattoria Mantellassi, il vino di Maremma

di Laura Morelli

IMantellassi, famiglia di viticoltori dal 1860, sono le guide, le anime, e i fondatori della Fattoria Mantellassi, azienda che sorge sulle colline tra Magliano in Toscana e Scansano, nel cuore della Maremma vitivinicola. Tra i primi a imbottigliare Morellino di Scansano nel 1977, i Mantellassi hanno sempre lottato per il riconoscimento della Doc prima e della Docg in seguito, basando la loro produzione proprio sul vino principe della tradizione maremmana, interpretandolo e lavorandolo con processi di vinificazione moderni. Tre sono infatti le varietà di Morellino di Scansano Docg prodotte: il “Mentore”, vino corposo, ma fresco e frutta-

Un'azienda
a conduzione
familiare
che concilia
la tradizione
enologica
e la tecnologia
più moderna

to, adatto a tutto il pasto; il “San Giuseppe”, selezione dell'enologo che invecchia per sei mesi in barriques di rovere francese e il “Riserva Le Sentinelle”. E' quest'ultimo il vino più rappresentativo dell'azienda che ha riscosso

numerosi successi sia in Italia (2 bicchieri Gambero Rosso), che all'estero (90 points Wine Spectator).

Nel 2010 è inoltre stata lanciato, in occasione del cinquantesimo anniversario dell'azienda, un nuovo Morellino di Scansano Docg Riserva, chiamato appunto “Vino del 50°”, che riporta nell'etichetta la firma originale di Ezio Mantellassi, fondatore della Fattoria e padre della Doc Morellino di Scansano.

La Fattoria Mantellassi, guidata oggi dai fratelli Aleandro e Giuseppe, produce circa 700.000 bottiglie, il 40% delle quali vengono esportate nei mercati tedesco, svizzero, americano, asiatico e nordeuropeo. •

Fattoria Mantellassi, the wine of Maremma

A family winery that combine oenological tradition with the utmost modern techniques

The Mantellassis are vine-growers since 1860. They are the founders and the soul of Fattoria Mantellassi, the winery that rises on the hills between Magliano in Toscana and Scansano, in the heart of Maremma. They have been the first ones who started to bottle Morellino di Scansano, in 1977, and they have struggled for this wine, first to get the Doc acknowledgment and then the Docg. The Mantellassis have based all their production on the tradition of Maremma, reinterpreting its typical wine through modern processing methods.

The family produces three versions of Morellino di Scansano Docg: Mentore, a full-bodied, fresh and fruity wine, ideal with the whole meal; San Giuseppe, a selection of the oenologist, aged in French oak barriques for six months and Riserva Le Sentinelle. This last wine is the buttonhole of the winery, it has been awarded many times both in Italy (2 glasses Gambero Rosso) and abroad (90 points Wine Spectator). Also, in 2010, on the occasion of its 50th anniversary, the winery has launched a new Morellino di Scansano Docg Riserva called “Vino del 50°”, enriched with a special label that reproduces the original sign of Ezio Mantellassi, the founder of the winery and a “father” of the Doc Morellino di Scansano. Nowadays, Fattoria Mantellassi is led by the brothers Aleandro and Giuseppe and produces about 700,000 bottles every year. A 40% of the production is exported in Germany, Switzerland, USA, Asia and north Europe. •

FATTORIA MANTELLASSI

Loc. Banditaccia, 26
58051 Magliano in Toscana (GR)

Tel. 0564 592037

Fax 0564 592127

info@fattoriamentellassi.it

www.fattoriamentellassi.it

(SCELTI PER VOI)



FATTORIA MANTELLASSI

Vino del 50° Morellino di Scansano Docg

2007



Zona di produzione: Magliano in Toscana
Uvaggio: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon
Altitudine: 200 m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Periodo di vendemmia: seconda metà di settembre
Maturazione: 20 mesi in barriques francesi
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino
Olfatto: pieno ed elegante, di frutta rossa, fresco e vivace
Gusto: lungo ed in evoluzione continua, con un legno presente, ma ben dissimulato tra i tannini robusti ma non aggressivi del Sangiovese
Temperatura di servizio: 15-18°C
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Abbinamenti consigliati: carni alla griglia (fiorentina o bistecche importanti) e tutta la selvaggina

*Production area: Magliano in Toscana
Grape variety: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon
Altitude: 200 m a.s.l.
Training system: spurred cordon
Harvest period: second ten days of September
Wine making: 20 months in French barrique
Refining: 6 months in bottle
Colour: ruby red
Bouquet: full-bodied and elegant, red fruit perfumes, fresh and lively
Taste: long-lasting, good continuous evolution, persistent wood inkling, strong but not aggressive tannins of Sangiovese
Serving temperature: 15-18° C
Alcohol: 14.5% by vol.
Best with: roast red meat (Florentine steak) and game*

FATTORIA MANTELLASSI

Loc. Banditaccia, 26 - 58051 Magliano in Toscana (GR) - Tel. 0564 592037
Fax 0564 592127 - info@fattoriamentellassi.it - www.fattoriamentellassi.it