

UOMINIE VIGNE

MILANO

La Maremma della Fattoria Mantellassi

HA APPENA FESTEGGIATO I 50 ANNI LA FATTORIA MANTELLASSI, azienda nel cuore della Maremma grossetana, sulle colline che guardano il mare, tra Magliano e Scansano. Tradendo la proverbiale riservatezza, Giuseppe Mantellassi ha voluto presentare a Milano, al *Trussardi Alla Scala*, con i piatti di Andrea Berton, i vini che in questi anni hanno reso famosa l'azienda che guida, occupandosi in particolare della cantina, insieme al fratello Aleardo che segue il vigneto. "Oggi produciamo 800 mila bottiglie e il vino principe è il Morellino di Scansano Docg (rappresenta il 60% della produzione) declinato in diverse versioni, così da accontentare palati differenti: abbiamo mantenuto lo stile del Morellino, un vino non troppo spesso, di bella concentrazione, che nasce per essere bevuto", è stato il commento di Giuseppe Mantellassi. A Mentore, corposo ma fresco e fruttato, che, grazie a un'innata finezza si è fatto subito conoscere nella ristorazione che conta, si affiancano San Giuseppe, una selezione dell'enologo Marco Stefanini, che matura sei mesi in barrique di rovere francese, e Le Sentinelle, una riserva che si differenzia per la personalità che le deriva da un uvaggio particolare che vede l'85% di sangiovese



accostato al 15% di alicante. Perché, orgoglio della famiglia Mantellassi, è proprio l'alicante, questo vitigno importato durante la dominazione spagnola e che ben si è adattato ai terreni maremmani donando vini interessanti: lo è, ad esempio, il Quercioloia, alicante in purezza, di grande longevità, dal bouquet complesso, caldo, austero e vellutato. Tutti



vini contraddistinti da una costanza qualitativa e da una grande bevibilità, adatti ad accompagnare piatti diversi e che la cucina di Berton ha esaltato, dal riso al salto con ragù di vitello al controfiletto di manzo con patate al rosmarino.