

MORELLINO DI SCANSANO
Aleardo e Giuseppe Mantellassi

COSÌ IL MORELLINO È DIVENTATO GRANDE



È TRA LE PRIME PRODUTTRICI DEL MORELLINO DI SCANSANO, E HA CONTRIBUITO ALLA COSTITUZIONE DELLA SUA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA. LA FATTORIA MANTELLASSI, RACCONTATA DA ALEARDO E GIUSEPPE MANTELLASSI

— di Eugenia Campo di Costa —

È una storia che dura da ormai cinquant'anni quella della Fattoria Mantellassi in Magliano in Toscana. Nel 1958 Ezio Mantellassi organizzò, insieme a pochi altri vignaioli, la prima festa dell'uva e del vino a Scansano. Allora le cantine erano piene di vino, e nessuno sembrava volerlo, tant'è che durante la festa, Mantellassi e gli altri vignaioli cominciarono a distribuire, regalando, molte damigiane.

Era l'inizio della diffusione di uno dei prodotti più amati del territorio. Mantellassi acquistò 104 damigiane e cominciò a portare il

suo vino fuori dal paese. Con l'aiuto del capo dell'Ispettorato dell'Agricoltura, poi, intervenne per iniziare le pratiche utili a dare una denominazione al vino prodotto in quelle zone. Nacque il "Morellino", così denominato nella zona di produzione, da un uvaggio composto da 85% di Sangiovese piccolo, poi Montepulciano, Canaiolo e Tinto di Spagna. «Era un vino mediamente alcolico con un bel colore rosso rubino non tanto profumato, ma con un buon sapore pieno - ricorda il figlio di Ezio, Aleardo, attualmente alla guida dell'azienda insieme al fratello Giuseppe -. La

nostra azienda è stata la prima a imbottigliare il "Morellino". Ora questo vino, grazie anche ai sacrifici dei vignaioli, determinati nel voler valorizzare il prodotto, ha acquisito un buon nome e rappresenta tuttora il fiore all'occhiello della produzione della Fattoria Mantellassi che ha contribuito in maniera determinante alla costituzione della Denominazione di Origine Controllata del Morellino di Scansano avvenuta nel 1978. L'azienda, i cui primi vigneti furono impiantati nel 1960, si estende oggi per 215 ettari sulle colline della Maremma, su terreni di natura tufaceo-calcareo con una

In apertura la famiglia Mantellassi. Nella pagina accanto, un'immagine dei vitigni www.fattoriamentellassi.it

base ampelografica costituita prevalentemente dal vitigno Sangiovese, poi dai vitigni Alicante, Cabernet Sauvignon, Morellino, Merlot, Canaiolo Nero, Malvasia Nera, Cilieggiolo, Vermentino Bianco, Sauvignon Bianco. Vista la varietà dei vitigni, l'azienda produce diverse tipologie di vini, rossi e bianchi, ma il suo prodotto di punta resta il Morellino di Scansano Doc che la Fattoria esporta in gran parte in Germania, Svizzera, Stati Uniti d'America, Canada, Hong Kong e Singapore, e la cui migliore espressione qualitativa è nell'etichetta Le Sentinelle.

«Le Sentinelle – spiega Giuseppe Mantellassi - è un vigneto di 2,5 ettari in coltivazione sul poggio omonimo, il più avaro dei tanti

poggi su cui si estendono i 50 ettari di vigneto della fattoria. È ottenuto dalla vinificazione delle uve Morellino, clone autoctono di Sangiovese che ha dato il nome alla Doc».

Su iniziativa dei fratelli Aleardo e Giuseppe Mantellassi, attuali proprietari della Fattoria, che condu-

cono direttamente l'azienda avvalendosi della fattiva collaborazione ed esperienza di uno staff tecnico diretto dall'enologo Marco Stefanini, dal vigneto Le Sentinelle è partita una selezione clonale del vitigno Morellino effettuata dai Vivai Cooperativi Rauscedo, che ha portato alla omologazione, per la prima volta in Italia, i tre cloni di Sangiovese Morellino. Dai vigneti della Fattoria Mantellassi derivano anche due grappe: la Grappa Riserva di Querciolaia, distillata in purezza dalle vinacce di Alicante, e la Grappa di Morellino di Scansano "Le Carbonaiole". Completa l'offerta un l'olio extravergine di oliva Fiordaliso, proveniente esclusivamente da oliveti dell'azienda agricola, molto apprezzato per il suo gusto fine ed elegante, caratterizzato da una nota decisa, tipica dell'olio toscano.



MORELLINO DI SCANSANO DOC LE SENTINELLE

- **Vitigni:** Sangiovese 85%, Alicante 15%
- **Zona di origine:** Magliano in Toscana
- **Vigneto:** Collinare, terreno tufaceo calcareo, superficie ha 2,5. Produzione uva ql. 50/ha.
- **Vinificazione:** Tradizionale in rosso in piccole vasche da hl 50 con lunga macerazione
- **Maturazione ed affinamento:** Mesi 20 in barriques di rovere francese ed alcuni mesi in bottiglia

