



## **Rosso Morellino 2024: la storica denominazione della Maremma celebra il suo Sangiovese con l'immane evento annuale.**

*Il tradizionale appuntamento, organizzato dal Consorzio Morellino di Scansano, ha messo in evidenza la dinamicità della denominazione grazie alla profonda relazione fra il Sangiovese della Costa Toscana e molti mondi ad esso affini.*

Scansano, 6 giugno 2024. **Rosso Morellino** ogni in anno celebra la coesione e la vicinanza di un consorzio con il suo territorio e con i produttori che rendono possibile il bellissimo racconto che è Morellino di Scansano.

L'edizione 2024, con una formula rinnovata, ha chiamato a raccolta produttori e giornalisti, ma anche i diversi attori che in Maremma, ognuno nel loro settore, contribuiscono ad accrescere la conoscenza e il prestigio del territorio della denominazione.

*“È stata un'edizione che ha interpretato pienamente lo spirito del Morellino di Scansano, in grado di esprimere nel bicchiere l'eccellenza della viticoltura del territorio maremmano, ma anche la sua capacità di abbinarsi ad altri mondi evocando congiunzioni inconsuete che ci consentono di dialogare con pubblici diversi”* sottolinea **Bernardo Guicciardini Calamai**, presidente del Consorzio Morellino di Scansano. *“Questa poliedricità ci permette di far conoscere sempre di più la nostra denominazione e il suo territorio prezioso e incontaminato, stimolando il desiderio di venirlo a scoprire e sperimentarlo di persona”.*

L'edizione di quest'anno si è svolta su due giorni nel corso dei quali gli ospiti del Consorzio hanno potuto ammirare il territorio in bicicletta, assaggiare vecchie annate e degustare tutte le tipologie di Morellino ammesse nel disciplinare. Una identità unica, come unica è quella del Sangiovese toscano che si affaccia sul mare. Una vicinanza che lo rende fresco, morbido, con tannini non troppo marcati nella versione Annata, e che consente di avere le giuste escursioni termiche per il potenziale evolutivo della tipologia Riserva.

***Il progetto “Precisiamo” (La gestione PRECISA del vigneto per il miglioramento del profilo Aromatico del Morellino di Scansano) con l'Università di Pisa.***

Rosso Morellino è stata l'occasione per presentare il progetto **“Precisiamo”**, nato da un accordo di collaborazione siglato tra il Consorzio e l'Università di Pisa con il supporto finanziario della Regione Toscana (PSR 2014-2022 misura 16.2). Nel corso di questi anni, lo studio scientifico condotto da un gruppo di ricercatori coordinato dal prof. **Claudio D'Onofrio**, del **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali della facoltà di Agraria** si è concentrato sulle caratteristiche pedoclimatiche dell'area e sull'interazione tra il Sangiovese e i contesti produttivi della denominazione dove nasce il profilo aromatico unico del Morellino di Scansano. **L'analisi e lo studio dei dati porteranno all'individuazione di 5 macro aree peculiari dove le pratiche di viticoltura di precisione e enologia di precisione, consentono di esaltare questo patrimonio di tipicità nella produzione delle uve e farne percepire le loro specifiche sfumature territoriali nelle differenti interpretazioni di Morellino.**

***Prossimo appuntamento: InGravel Morellino, 21 e 22 settembre***

Rosso Morellino è stato anche occasione per rinnovare l'impegno del Consorzio nell'enoturismo, **con la presentazione ufficiale della seconda edizione di InGravel Morellino**, organizzata da Andrea Gurayev e Werner Peruzzo di Satura Bike, **che il 21 e 22 settembre richiamerà in queste terre gli appassionati di questo sport.**

### **Contatti stampa:**

Ufficio stampa Consorzio Tutela Morellino di Scansano c/o *fruitecom*

Jessica Busoli – [jessica.busoli@fruitecom.it](mailto:jessica.busoli@fruitecom.it) – M. 366 572 5233

Maurizio Turrisi – [maurizio.turrisi@fruitecom.it](mailto:maurizio.turrisi@fruitecom.it) – M. 328 5511352



*“Tra le priorità del Consorzio – spiega il direttore **Alessio Durazzi** – c’è il desiderio di far scoprire il territorio incontaminato della denominazione, in maniera immersiva e completa tra le bellezze dei suoi borghi e del suo paesaggio, sospeso tra il mare della costa toscana e il Monte Amiata. Un percorso di scoperta che diventa ideale nel momento in cui viene declinato attraverso l’e-bike e/o la Gravel, in una modalità che consente al turista di vivere il territorio “con il ritmo lento delle due ruote”, anche attraverso gli itinerari proposti nel portale [Visit Morellino](#)”.*

### **Rewine, il signature cocktail firmato Julian Biondi**

La versatilità del Morellino di Scansano è una caratteristica da sfruttare davvero in molti mondi... anche in quello della mixology. Per l’occasione di Rosso Morellino, **Julian Biondi ha ideato Rewine**, un cocktail a base Morellino di Scansano nella tipologia Riserva. L’idea del bartender fiorentino è stata quella di un cocktail riproducibile in qualsiasi contesto: il risultato è un drink beverino, sia estivo che invernale, che esalta la profondità di gusto e le note del Morellino di Scansano abbinato con whiskey ed angostura.

### **DamaDama Restaurant diventa Morellino Ambassador**

La serata conclusiva si è svolta nella splendida cornice dell’Argentario Golf & Wellness Resort con un **Walk Around Tasting** che ha consentito agli ospiti del Consorzio di cogliere le caratteristiche proprie di ogni etichetta. La cena presso il **DamaDama Restaurant**, diretto dall’Executive Chef **Emiliano Lombardelli**, è stata inaugurata dalla nomina dello stesso come **Morellino Ambassador**. La nomina sancisce l’importante ruolo che il **DamaDama Restaurant** di Argentario Golf & Wellness Resort ricopre nella valorizzazione di Morellino di Scansano DOCG.

Con il progetto “**Gli Ambasciatori del Morellino**”, inaugurato ad inizio 2023, il Consorzio seleziona ristoranti che possano trasmettere ai propri clienti la passione e la conoscenza del Morellino, mostrando le tante sfaccettature e l’unicità del Sangiovese delle Costa Toscana. Fanno parte già di questo club il Ristorante **Caino** a Montemerano, la **Trattoria Da Burde** a Firenze e **‘Oste Cavour** a Roma.

#### **Contatti stampa:**

Ufficio stampa Consorzio Tutela Morellino di Scansano c/o *fruitecom*

Jessica Busoli – [jessica.busoli@fruitecom.it](mailto:jessica.busoli@fruitecom.it) – M. 366 572 5233

Maurizio Turrisi – [maurizio.turrisi@fruitecom.it](mailto:maurizio.turrisi@fruitecom.it) – M. 328 5511352