

# Fattoria Mantellassi: l'eccellenza del Morellino e i tesori enologici della Maremma

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Settembre 2024



Fattoria Mantellassi, simbolo di eccellenza nella Maremma Toscana, si distingue per la produzione di Morellino di Scansano e una vasta gamma di vini di qualità. Dai rossi intensi come Punton del Sorbo e Il Mago di 03, ai bianchi freschi come Vegoia e Lucumone, ogni etichetta esalta il territorio e l'esperienza enologica dell'azienda. Con numerosi premi e una continua innovazione, Mantellassi mantiene un forte legame con la tradizione senza rinunciare all'innovazione.

Ci sono caratteristiche strettamente legate al vino, alcune al

sapore tra le quali la morbidezza, la dolcezza, la sapidità, l'acidità, la tannicità e, poi, ci sono i profumi, talvolta definiti bouquet proprio per la loro piacevolezza che si rifà ai sentori della natura e delle stagioni e che hanno il compito di definire e anticipare il gusto.

Le etichette di Fattoria Mantellassi rientrano a pieno titolo nella categoria delle eccellenze, sia per sapore sia per profumo e lo dimostrano i numerosi premi che si aggiungono costantemente a un ormai nutrito medagliere.

Il Morellino è il loro fiore all'occhiello ed è proprio da qui che sono nati tutti quei vini che l'azienda di Magliano in Toscana, da oltre sessant'anni, produce e porta nel mondo, nel nome di quel made in Italy che rappresenta il meglio della sua attività.

Tra le tante, troviamo **Maestrale**, il ciliegiolo d.o.c. della Maremma. Un vino fresco, profumato e di pronta beva, realizzato da un'uva precoce e che offre un sentore accattivante di petali di rose appena colte e di frutti di bosco, Un bouquet straordinario!

Per le portate che reclamano un buon bicchiere di rosso c'è poi **Punton del Sorbo**, un Cabernet Sauvignon che ha ottenuto riconoscimenti importanti e prestigiosi, come quello conferitogli da James Suckling, uno dei più autorevoli critici enogastronomici. Con i suoi 12 mesi in barrique di rovere francese e 6 mesi in bottiglia, regala al palato un gusto fruttato fine ed elegante.

Profumi e sapori di rossi straordinari, capaci di emozionare i palati più esigenti, si passa da **Querciolaia** a **Le Sentinelle**, due riserve speciali, a **Il Mago di 03**, il primo Morellino di Scansano privo di solfiti aggiunti, fino all'ormai più che famoso **San Giuseppe**, morbido ed equilibrato con un profumo vinoso fine e ricco di freschezza.

Se parliamo di bianchi, anche qui troviamo autentici gioielli

di gusto come **Vegoia**, nato durante la pandemia, caratterizzato da un'acidità medio alta e da profumi equilibrati di frutta gialla. Un vino con una vinificazione non facile da vitigno Ansonica.

Altro bianco degno di nota è **Lucumone**, vincitore del premio Bere Bene 2023. Uno straordinario Vermentino in purezza, imbottigliato giovane per mantenere intatto il profumo fresco e fruttato.

Per le occasioni speciali, due chicche imperdibili: il fresco e frizzante **Oblò**, vinificato con metodo Charmat, dal finissimo perlage e **Alì Alè**, un esclusivo passito che offre profumi di frutta rossa particolarmente intensi e un gusto dolce ricco di sfumature.

I vini di Fattoria Mantellassi sono generosi e sinceri, frutto di una qualità che certifica la grande professionalità ed esperienza di un'azienda che continua ad innovare pur mantenendo un forte legame con la tradizione.