

Il Consorzio Morellino di Scansano introduce la menzione “Superiore” nel disciplinare di produzione

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Marzo 2025



Il Consorzio Morellino di Scansano introduce la menzione “Superiore” nella DOCG, con rese più basse, maggiore percentuale di Sangiovese e affinamento prolungato. Le modifiche puntano a rafforzare l’identità territoriale e la qualità del vino. Cambia anche la “Riserva”, con un minimo del 90% di Sangiovese e gradazioni alcoliche più elevate.

Il **Consorzio Morellino di Scansano** annuncia l’approvazione delle modifiche al disciplinare di produzione, introducendo significative novità per la denominazione. La più rilevante è l’inserimento della **menzione “Superiore”**, che identifica così

una nuova tipologia all'interno della proposta del Morellino di Scansano DOCG.

La nuova menzione "Superiore" prevede una resa massima ridotta rispetto alla versione Annata del Morellino di Scansano e richiede che i vini siano ottenuti da uve Sangiovese per almeno l'85%, con la possibilità di utilizzare altri vitigni a bacca nera, non aromatici, fino a un massimo del 15%. Inoltre, l'immissione al consumo per questa categoria sarà consentita solo a partire dal 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia, favorendo una maggiore maturazione e complessità del vino. Il Superiore si presenterà così di colore rosso rubino tendente al granato; all'olfatto sarà profumato, etereo, intenso e fine, mentre al palato risulterà asciutto, caldo e leggermente tannico. Il titolo alcolometrico minimo sarà di 13% vol.

"L'introduzione della menzione 'Superiore' segna il raggiungimento di un altro traguardo importante per la valorizzazione della nostra denominazione, sinonimo di una sempre maggiore selezione, cura e rispetto nella produzione vitivinicola dei nostri soci", ha dichiarato **Bernardo Guicciardini Calamai**, Presidente del Consorzio Morellino di Scansano. "Questo lavoro si inserisce nel progetto di rafforzamento dell'immagine e del prestigio del Morellino di Scansano, sia a livello nazionale che internazionale: vogliamo continuare ad alzare l'asticella qualitativa del nostro Sangiovese della costa, garantendo ai consumatori vini sempre più identitari e capaci di esprimere al meglio le potenzialità di questo territorio, offrendo una garanzia ancora più chiara di qualità, autenticità e identità."

Oltre alla nuova menzione "Superiore", il disciplinare è stato aggiornato con altre importanti modifiche, tra cui l'aumento della percentuale minima di Sangiovese al 90% per la tipologia "Riserva", la riduzione della resa per ettaro per le menzioni "Superiore" e "Riserva" e un incremento del titolo alcolometrico minimo per quest'ultima tipologia.

Le modifiche sono ora in attesa di approvazione presso gli organi competenti, confermando l'impegno del Consorzio nel promuovere una produzione sempre più attenta alla qualità e alla valorizzazione del suo vino, rafforzandone il posizionamento tra le grandi denominazioni italiane.

Punti chiave

- **Nuova menzione Superiore, con rese ridotte, più Sangiovese e affinamento minimo di 14 mesi.**
- **Obiettivo:** valorizzare territorio, aumentare qualità e rafforzare identità del Morellino.
- **La Riserva richiederà almeno 90% Sangiovese e avrà un grado alcolico più elevato.**
- **Il disciplinare punta su selezione, cura produttiva e prestigio internazionale.**