Morellino di Scansano DOCG: la menzione Superiore è ufficiale

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Febbraio 2026

Il Consorzio Morellino di Scansano annuncia la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della menzione Superiore, nuova tipologia DOCG con almeno 85% di Sangiovese, rese ridotte e affinamento minimo fino al 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia. L'ufficializzazione è avvenuta a Firenze durante Chianti Lovers & Rosso Morellino 2025, confermando il percorso di valorizzazione della denominazione.

Il **Morellino di Scansano DOCG** compie un nuovo passo nel proprio percorso di crescita: **la menzione Superiore è stata definitivamente inserita in Gazzetta Ufficiale**, rendendo pienamente efficaci le modifiche al disciplinare di produzione approvate dall'Assemblea dei soci nel 2025.

L’ufficializzazione è stata comunicata oggi dal **Consorzio Morellino di Scansano** a Firenze, in occasione di **Chianti Lovers & Rosso Morellino**, l’evento annuale dedicato alle anteprime delle nuove annate, che ha riunito stampa, operatori e buyer internazionali e dove il Morellino era presente con 13 aziende e 22 etichette complessive in degustazione. Un contesto simbolico e strategico per annunciare un traguardo che rafforza ulteriormente il posizionamento della denominazione.

“La pubblicazione in Gazzetta Ufficiale rappresenta un risultato importante per tutta la denominazione” ha dichiarato **Bernardo Guicciardini Calamai,** Presidente del Consorzio Morellino di Scansano. “Con la menzione Superiore rafforziamo il nostro percorso di valorizzazione, continuando a puntare su una sempre maggiore selezione e identità. È un segnale concreto della volontà di continuare a investire sulla qualità e sulla riconoscibilità del nostro Sangiovese della costa, offrendo al mercato una garanzia di coerenza e valore.”

La nuova menzione Superiore identifica una tipologia che prevede un impiego minimo dell’85% di Sangiovese, con la possibilità di utilizzare altri vitigni a bacca nera non aromatici fino a un massimo del 15%, caratterizzata da **rese massime più contenute rispetto alla versione Annata** e da un periodo di affinamento più lungo. Il tempo minimo di immissione al consumo è fissato al **1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia**. Un percorso che consente di favorire una **maggiore struttura e complessità espressiva, mantenendo al contempo le caratteristiche peculiari di freschezza ed equilibrio che rappresentano i tratti distintivi del Morellino** di Scansano e ne definiscono la riconoscibilità sul mercato.

“Con il Superiore non nasce un nuovo vino, ma abbiamo scelto di dare identità a una tipologia che di fatto già esisteva: molte delle aziende consorziate producono già da tempo un vino intermedio tra le tipologie identificate come Annata e

Riserva, ma che non era mai stato identificato e raccontato dettagliatamente. Con questo passo ne ufficializziamo l’identità” aggiunge Guicciardini Calamai.

Punti chiave

1. **La menzione Superiore è ufficiale**: pubblicata in Gazzetta Ufficiale, diventa pienamente operativa per il Morellino di Scansano DOCG.
2. **Almeno 85% di Sangiovese con rese più contenute rispetto all’Annata** e affinamento minimo più lungo.
3. **Immissione al consumo non prima del 1° gennaio del secondo anno** successivo alla vendemmia.
4. **Non un vino nuovo, ma l’ufficializzazione di una tipologia intermedia già prodotta** da molte aziende consorziate.
5. **Annunciato a Firenze durante Chianti Lovers & Rosso Morellino**, con 13 aziende e 22 etichette in degustazione.