

San Bruzio Vermentino Superiore 2023: la nuova espressione del Vermentino firmata Cantina Vignaioli Morellino di Scansano

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Gennaio 2025



San Bruzio Vermentino Superiore 2023 è la nuova etichetta di Cantina Vignaioli Morellino di Scansano. Un Vermentino affinato sei mesi sulle fecce fini, pensato per esprimere al meglio il potenziale di invecchiamento di questa varietà. Un vino dalla grande personalità, con note di ginestra e susina gialla, perfetto per pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Una nuova creazione arricchisce la linea Le Vigne di Cantina Vignaioli Morellino di Scansano: è San Bruzio Vermentino

Superiore Maremma Toscana Doc 2023, inedita etichetta della cooperativa grossetana che dimostra come il tempo possa essere un alleato prezioso per questa varietà.

“Accarezzavamo da tempo l’idea di lavorare sul lungo affinamento del vermentino – spiega Benedetto Grechi, Presidente di Cantina Vignaioli Morellino di Scansano – e con San Bruzio ci siamo riusciti. Vogliamo esplorare tutte le sfumature e raccontare la versatilità di questa varietà, che nella Maremma ha trovato il luogo ideale, dove le sue caratteristiche possono esprimersi al meglio. Nella linea Le Vigne erano già presenti San Rabano Vermentino Maremma Toscana Spumante Doc e Vigna Fiorini Vermentino Maremma Toscana Doc. Proprio la degustazione di alcune vecchie annate del Vigna Fiorini ci ha fatto capire che il vermentino ha un interessante potenziale di invecchiamento. Da lì l’idea del San Bruzio. Si tratta di un vino che si può bere giovane, ma regala note e sensazioni straordinarie a due o tre anni dalla vendemmia”.

La nuova referenza prende il nome dall’antica canonica di San Bruzio, costruita attorno all’Anno Mille a ridosso del borgo di Magliano in Toscana (Grosseto), forse sulle spoglie di un tempio pagano. Oggi rimangono solo i resti dell’edificio, ma il fascino del luogo è immutato, tanto che una leggenda narra che il Destino alberghi proprio in queste terre.

San Bruzio viene prodotto con uve vermentino, coltivate a cordone speronato su un terreno arenario limoso. Circa un terzo dei grappoli utilizzati viene raccolto a maturazione regolare e mantenuto in cella, mentre il resto rimane in vigna per altre due settimane, per favorire lo sviluppo di aromi fruttati. Dopo 48 ore di macerazione a freddo con le bucce, si estrae e fermenta il mosto fiore; segue affinamento in acciaio per sei mesi assieme alle fecce fini. Una volta pronto, il vino viene imbottigliato a partire dal mese di luglio successivo alla vendemmia.

Giallo paglierino arricchito da riflessi dorati, San Bruzio Vermentino Superiore Maremma Toscana Doc 2023 si caratterizza al naso per le note di ginestra e susina gialla, con un finale di albicocca. Al palato è pieno, spicca la sapidità che, unita alla freschezza, vivacizza la struttura marcata. Il sorso è lungo e rimarca le note sapide avvertite all'olfatto. Il calice accompagna perfettamente piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi.

San Bruzio sarà in vendita a partire da marzo 2025 al prezzo di 18 euro in enoteca e nell'e-shop aziendale.

Punti chiave

- **Nuova etichetta:** San Bruzio Vermentino Superiore 2023 amplia la linea Le Vigne della Cantina Vignaioli Morellino di Scansano.
- **Affinamento prolungato:** Sei mesi sulle fecce fini per esaltare la complessità e la struttura del Vermentino.
- **Potenziale di invecchiamento:** Pensato per essere bevuto giovane ma con un'evoluzione straordinaria fino a tre anni.
- **Note aromatiche:** Profumi di ginestra e susina gialla con un finale di albicocca, struttura sapida e persistente.
- **Disponibilità e prezzo:** In vendita da marzo 2025 a 18 euro in enoteca e online.