

[NEWS](#) [AZIENDE](#) [MONDO VINO](#) [NON SOLO VINO](#) [EVENTI](#) [WEB TV](#) [SHOP](#) [SERVIZI](#)[CONTATTI](#)

Home , News

Anteprime di Toscana 2023: Chianti Lovers & Morellino di Scansano

NEWS

By **Francesca Granelli**

12 Febbraio 2023



ULTIMI ARTICOLI

**Prestil: le novità per il Palo Tornado****La prima verticale storica di Orvieto Doc di Argillae****Al Canevon: cesti e confezioni regalo con vini e prodotti di qualità**[LOAD MORE](#)**Anteprime di Toscana 2023: Chianti Lovers & Morellino di Scansano**

12 FEBBRAIO 2023

Anteprime di Toscana 2023:

Oggi prima giornata con la conferenza di PrimAnteprima

11 FEBBRAIO 2023

Prowein 2023, l'appuntamento dal 19 al 21 marzo

11 FEBBRAIO 2023

Vitigno autoctono Garofanata: tra riscoperta e curiosità

11 FEBBRAIO 2023

Alla Fortezza da Basso 400 etichette per Chianti Lovers & Morellino di Scansano 2023

Inizia oggi l'ottava **edizione 2023** di **Anteprima Chianti Lovers & Rosso Morellino**, alla Fortezza da Basso di Firenze sono presenti oltre 120 aziende del territorio con più di 400 etichette di Chianti e Morellino in degustazione, di cui la metà saranno nuove annate in anteprima.

Un appuntamento che vede aumentare la risposta positiva di partecipazione del grande pubblico e degli operatori del settore. Si attendono oltre 200

Vitigno autoctono
Maceratino: le origini
del vino Colli
Maceratesi Ribona
11 FEBBRAIO 2023

giornalisti internazionali, 1000 buyers italiani ed esteri e oltre 4.000 Chianti lovers.



Chianti Lovers & Morellino di Scansano

Il programma dell'Anteprima Chianti Lovers & Morellino di Scansano

Anche quest'anno per Chianti Lovers & Rosso Morellino si ripropone il **tradizionale format di successo**. Anche per il 2023 l'evento si concentrerà in una sola giornata di degustazioni nella quale verranno allestite più aree, tra cui la sala di degustazione riservata ai giornalisti accreditati e l'area espositiva con i banchi di degustazione in presenza dei produttori e, dalle 16 alle 21, al grande pubblico di appassionati.

Per partecipare è necessario l'[accredito](#) per gli operatori e giornalisti del settore, che potranno usufruire della sala stampa dalle 9 alle 18 e della sala espositori dalle 9 alle 21. Mentre per il pubblico il padiglione apre dalle 16 alle 21 con biglietto in prevendita su [Ticketone](#).

L'iniziativa è organizzata e promossa da **Ascot** – Associazione Consorzi Toscani per la qualità agroalimentare e realizzata grazie al cofinanziamento Feasr del PSR 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 3.2 anno 2021.

Due annate eccezionali in anteprima, Chianti 2022 e il Chianti Riserva 2020

"Ci avviciniamo a questa ottava edizione dell'Anteprima con molto entusiasmo", commenta il **presidente del Consorzio Vino Chianti Giovanni Busi**, "perché presenteremo ai nostri Chianti Lovers due annate davvero speciali. Il **Chianti 2022** e il **Chianti Riserva 2020**, infatti, sono due prodotti di ottima qualità e come Consorzio, al fianco dei produttori, siamo molto orgogliosi di poterli condividere con il nostro pubblico più affezionato. Questa Anteprima sarà per noi una giornata di festa". Oltre 300 etichette le etichette di vino Chianti D.O.C.G. non ancora in commercio.

Il Chianti Docg Annata

Si tratta dell'espressione più giovane del Chianti e va in commercio dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia. Si presenta snello, fragrante, dal frutto vinoso e croccante, schietto e mai banale. Caratterizzato da una naturale freschezza, è versatile negli abbinamenti gastronomici.

La vinificazione e successivo stoccaggio avviene solitamente in acciaio o

cemento, per essere imbottigliato in primavera.

In alcuni altri casi e quando è obbligatorio per disciplinare, il vino effettua un passaggio in legno: è il caso delle sottozone **Chianti Rùfina** e **Chianti Colli Fiorentini**, per esempio, che potranno uscire sul mercato solo a partire dal settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Il Chianti Superiore Docg

Categoria intermedia tra i vini di Annata e vini Riserva il Chianti Superiore si può produrre in qualsiasi delle zone e sottozone del Chianti Docg. Il disciplinare prevede ulteriori restrizioni: minore resa a ettaro (max. 95 quintali), grado alcolico minimo maggiore (12%), maturazione minima di un anno (può dunque essere commercializzato a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia), ed un'analisi organolettica più severa.

Si presenta con corpo più robusto, tratti più sofisticati se maturato in legno, più intenso anche a livello olfattivo oltre che di palato, dove mostrano più muscoli, concentrazione e persistenza, delle annate.

Il Chianti Docg Riserva

E' la classe più alta del Chianti, prodotta con un lavoro sofisticato in vigna, cernita dei grappoli, lunga fermentazione e profonda macerazione sulle bucce, accurata scelta della tipologia di legno, età e capacità delle botti, etc. In cantina il Riserva prevede un periodo di maturazione più lungo, sia in legno che in bottiglia.

In ciascuna delle sottozone così come per il Chianti generico, la categoria Riserva deve invecchiare in cantina per un minimo di 24 mesi prima della possibile immissione in commercio.

In termini organolettici, la Riserva esprime di solito un bouquet complesso che può spaziare dai frutti scuri di bosco, al terroso, ad alcune eleganti note tostate o vanigliate che può aver dato un passaggio in legno. In bocca, la sensazione immediata è di grande pienezza e morbidezza, tannini più integrati e setosi, calore e persistenza, ma ancora una vibrante spalla acida che dona verticalità al vino.

Leggi anche: [Oltre 1 milione di euro per la promozione del vino Chianti all'estero nel 2023.](#)

Le cantine del Chianti presenti all'Anteprima

- Agricola Francesca
- Azienda Agricola Marini Giuseppe
- Badia Di Morrona
- Bindi Sergardi
- Bonacchi
- Borgo Macereto
- Campo Del Monte
- Cantina Gentili
- Cantina Viticoltori Senesi Aretini
- Cantine Fratelli Bellini
- Casa Di Monte
- Castelli Del Grevepesa

- Castello Del Trebbio
- Castello Di Coiano
- Castello Di Gabbiano
- Castello Di Oliveto
- Castello Di Poppiano Conte Guicciardini
- Castello Sonnino
- Castelvechio In San Casciano Val Di Pesa
- Colle Adimari
- Colognole
- Dianella
- Ejamu Di Luppino
- Fattoria Campigiana
- Fattoria Casalbosco
- Fattoria Di Doccia
- Fattoria Di Fiano
- Fattoria Di Grignano
- [Fattoria Di Poggiopiano](#)
- Galardi
- Fattoria Fibbiano
- Fattoria Il Lago – Famiglia Spagnoli
- Fattoria La Leccia
- Fattoria L'arco
- Fattoria Lavacchio
- Fattoria Montellori
- Fattoria Petriolo
- Fattoria Piccaratico
- Fattoria Poggio Alloro
- Fattoria Poggio Capponi
- Fattoria San Michele A Torri
- Fattoria Selvapiana
- Fattoria Torre A Cona
- Fattoria Uccelliera
- Fattorie Giannozzi
- Fattorie Melini
- Geografico
- Il Sosso
- La Doccia Di Vinci
- La Querce
- Lanciola
- Le Chiantigiane
- Le Fonti Azienda Agricola
- Leonardo Da Vinci
- Malenchini
- Mannucci Droandi
- Mansalto
- Marchesi Gondi
- Marchesi Torrigiani
- Marzocco Di Poppiano

- Migliarina E Montozzi
- Montalbino
- Pasolini Dall'onda
- Piandaccoli
- Piazzano
- Piccini
- Pietraserena
- Podere Alberese
- Podere Dell'anselmo Di Forconi Fabrizio
- Podere Pellicciano
- Poggio Al Bosco – Organic Winery
- Poggio Bonelli
- Poggio Del Moro
- Poggio Mori
- Poggio Salvi
- Poggiotondo Di Lorenzo Massart
- Poggiotondo – Alberto Antonini – Cerreto Guidi
- Ruffino
- Salcheto
- San Gregorio
- Sensi Vigne E Vini Srl
- Tamburini
- Tenuta Barbadoro
- Tenuta Cantagallo E Le Farnete
- Tenuta Casabianca
- Tenuta Coeli Aula
- Tenuta Di Artimino
- Tenuta Moriano
- Tenuta Moriniello
- Tenuta San Vito
- Tenuta Scrafana
- Tenute San Fabiano – Conti Borghini Baldovinetti De'bacchi
- Terre Del Bruno Soc. Agr. S.S.
- Terre Di San Gorgone
- Valvirginio
- Vecchia Cantina Di Montepulciano
- Villa Petriolo
- Villa Saletta
- Villa Travignoli

Morellino di Scansano sempre più presente nella scena enologica toscana

“Arriviamo a questa edizione di **Chianti Lovers e Rosso Morellino** come una denominazione che sempre di più è percepita tra quelle di riferimento del vino toscano”, dichiara **Bernardo Guicciardini Calamai, presidente del Consorzio Morellino di Scansano DOCG**. “Registriamo un crescente indice di gradimento dei consumatori, che ha portato a consolidare il posizionamento del Morellino di Scansano anche sul canale Ho.Re.Ca. Ai banchi d'assaggio della Fortezza da Basso presenteremo ad operatori di

settore, alla stampa e agli appassionati le Anteprime delle tipologie Annata 2022 e Riserva 2020 mettendo in mostra, con oltre 100 etichette, le sfumature territoriali nelle differenti interpretazioni del Sangiovese che si affaccia sul mare”.

Leggi anche: [Vendite Morellino di Scansano: la domanda supera l'offerta.](#)

Il Morellino di scansano

Il nome “Morellino di Scansano” era già usato da lungo tempo, ben prima del riconoscimento della Denominazione, per identificare il vino prodotto nello Scansanese e zone limitrofe.

Il Disciplinare di Produzione del Morellino di Scansano prevede la produzione basata su uve di “Sangiovese”, integrate fino ad un massimo del 15% con uve provenienti da vitigni a frutto nero. Nella pratica si tratta principalmente dei tradizionali “Canaiole”, “Ciliegiolo”, “Malvasia”, “Colorino”, “Alicante”, e più di recente anche di “Merlot”, “Cabernet”, “Syrah”, ed altri vitigni internazionali a bacca nera.

Le caratteristiche di questo vino, nella **tipologia “Annata”**, sono un colore rosso rubino, odore vinoso con note di fruttato, buona freschezza e sapidità, accompagnata anche da morbidezza o talvolta da lieve tannicità. E’ un **vino “fresco”**, che può esser commercializzato dalla primavera successiva alla vendemmia.

Per il Morellino di Scansano **tipologia “Riserva”** il vino si presenta con un colore rosso intenso, che con l’invecchiamento tende al granato, aroma di fruttato (marasca, frutti rossi e prugna), note di speziato e di vaniglia. Queste caratteristiche sono conferite dal **lungo invecchiamento**, almeno di due anni, di cui uno in legno. Al gusto è asciutto, corposo, da leggermente tannico a morbido.



Morellino di Scansano Docg