



## **Consorzio Morellino di Scansano: territorio, visione e confronto al centro di Rosso Morellino 2025**

*Due giorni di incontri con la stampa, degustazioni e nuovi progetti per raccontare l'identità del Sangiovese della costa, tra passato, presente e futuro della denominazione.*

*Scansano, giugno 2025* – Il Morellino di Scansano è un vino identitario, frutto di una visione comune dei produttori e di una ricerca della qualità che lo rendono sempre più apprezzato sia in Italia che all'estero. Questo è quello che è emerso in occasione della nuova edizione di **Rosso Morellino**, evento organizzato dal **Consorzio Morellino di Scansano** per mettere in connessione la stampa specializzata, i produttori e partner istituzionali, con l'obiettivo di raccontare il presente della denominazione e condividere la visione futura di uno dei **Sangiovese più autentici d'Italia**: quello che nasce in un **territorio unico, lungo la costa** della Maremma toscana.

*"Rosso Morellino è molto più di un evento promozionale – afferma **Bernardo Guicciardini Calamai**, presidente del Consorzio – è un'occasione di ascolto e confronto, un'esperienza viva all'interno della denominazione per comprenderne tutti i caratteri che si ritrovano poi nei nostri vini. Il Morellino di Scansano infatti è frutto di una visione condivisa tra i produttori e di un impegno concreto nella ricerca costante della qualità; è un vino di struttura e carattere, contraddistinto al tempo stesso da morbidi tannini e da una nota sapida che gli donano una sorprendente freschezza. Condividere dunque ciò che siamo oggi, e ciò che stiamo diventando consolida il nostro percorso di riconoscibilità e ci permette di lavorare molto bene nei mercati italiani e di aprire numerosi canali internazionali."*

A rafforzare questa crescita e consapevolezza c'è la recente approvazione da parte dell'Assemblea della nuova menzione **"Superiore"**, attualmente al vaglio delle autorità competenti, che si aggiunge alle già presenti "Annata" e "Riserva". Si tratta di un importante passaggio normativo e simbolico, che avvalora ancora di più il posizionamento qualitativo della denominazione ed è sinonimo di una sempre maggiore selezione, cura e rispetto nella produzione vitivinicola dei soci.

*“In un contesto mondiale che resta complesso e in continuo cambiamento, il nostro auspicio è quello di continuare a crescere con coerenza e visione, rimanendo fedeli alla nostra matrice territoriale ma capaci di parlare un linguaggio contemporaneo. La forza del Morellino sta proprio in questa sintesi: essere rispettoso della tradizione, profondamente identitario e, al contempo, in grado di dialogare con il mondo”* conclude Bernardo Guicciardini Calamai.

### **InGravel: il territorio del vino si scopre in sella**

Il Consorzio Morellino di Scansano abbraccia anche il mondo del cicloturismo grazie alla rinnovata collaborazione con **InGravel**, evento organizzato da Andrea Gurayev e Werner Peruzzo di Saturia Bike che il **13 e 14 settembre** porterà sulle strade bianche della Maremma numerosi appassionati di gravel bike. Percorsi cicloturistici, degustazioni in vigna e soste tra i borghi renderanno anche quest'anno l'esperienza immersiva e autentica, coniugando sport, paesaggio e cultura del vino.

*“Con InGravel – commenta **Alessio Durazzi**, direttore del Consorzio – valorizziamo il nostro territorio con un linguaggio nuovo, che sta raccogliendo molti consensi positivi e raggruppando sempre più appassionati. Quello del Morellino di Scansano è il primo Consorzio in Italia ad attivare questa collaborazione con InGravel e ne siamo orgogliosi: è un modo per coinvolgere tante persone che magari scoprono questo territorio per la prima volta proprio pedalando tra le vigne, prima di innamorarsi del nostro vino”.*

### **Morellino Carousel e ReWine: i cocktail che raccontano la modernità e la versatilità del Morellino**

Anche la mixology diventa strumento di narrazione per il Morellino di Scansano, grazie a **Morellino Carousel** e a **ReWine**, i cocktail firmati dal bartender Julian Biondi. Il primo, ispirato al Futurismo e alla “Giostra d'Alcool” di Prampolini, bilancia il Morellino con bitter, frutti rossi e gazzosa in un mix fresco e armonioso, in cui il vino resta protagonista e intorno ad esso viene costruita una struttura che tocca aspetti bitter, frizzanti, agrumati e fruttati, donando una complessità finale. **ReWine**, a base di Morellino Riserva, whiskey e angostura, si propone come espressione della versatilità di questo vino anche nelle sue versioni più affinate.

### **Porsche, Repower, TeamSystem e il Parco della Maremma: partner di un Consorzio sostenibile e innovativo**

In occasione di Rosso Morellino, il Consorzio ha presentato la partnership con cinque realtà d'eccezione che sposano i suoi valori green, dedicati alla sostenibilità e all'innovazione. Oltre alla ormai assodata collaborazione con InGravel, il Morellino ha all'attivo un'attività con il team **Porsche Firenze**, fortemente impegnato nella mobilità sostenibile, **Repower**, attiva nelle soluzioni per la mobilità sostenibile ed efficientamento energetico, e **TeamSystem**, che ha affiancato il Consorzio ponendo le basi per nuovi progetti in ambito digitale e gestionale. Accanto a loro

anche il **Parco della Maremma**, lungo la costa tirrenica: un'area protetta che conserva un prezioso mosaico di ambienti naturali tra pinete, paludi, dune e macchia mediterranea, che svolge un ruolo fondamentale nella tutela della biodiversità del territorio, ospitando specie rare di flora e fauna e promuovendo pratiche sostenibili di conservazione e turismo.

Grazie a queste sinergie, il Consorzio rafforza la propria strategia di comunicazione e promozione, raccontando un Morellino di Scansano che guarda al futuro con radici ben salde nel presente e una storia che continua a evolversi.

#### **Ufficio Stampa**

**ZEDCOMM**

##### **Carlotta Flores Faccio**

Mobile +39 3402774411

Direct E-mail: [carlotta@zedcomm.it](mailto:carlotta@zedcomm.it)

##### **Francesca Osetto**

Mobile +39 349 479 7531

Tel. 045 803 6334

Direct E-mail: [francesca.osetto@zedcomm.it](mailto:francesca.osetto@zedcomm.it)