



## Cantina Vignaioli Morellino di Scansano: storie di vino e di responsabilità sociale

*Da oltre 50 anni, un modello di cooperazione e dedizione al territorio. Vini simbolo della Maremma che coniugano qualità, rispetto per l'ambiente e impegno verso il prossimo*

Dalle coste dell'Argentario fino al maestoso Monte Amiata, in uno scenario unico e ancora incontaminato.

La **Maremma** è da sempre un luogo dal fascino autentico, un legame antico tra la distesa delle sue colline, piccoli borghi e ulivi secolari.

Terra di tradizioni in vigna e di eccellenza enologica, dove la vite trova da secoli il proprio habitat ideale, grazie a suoli variegati e microclimi distinti, che conferiscono ai vini caratteristiche irripetibili altrove.

Questo è il contesto in cui opera la realtà cooperativa della **Cantina Vignaioli Morellino di Scansano**, che, da oltre mezzo secolo, custodisce e valorizza l'anima vinicola di quest'angolo di Toscana, incastonato tra il Mar Tirreno e il fiume Ombrone.

## La storia di una cooperativa esemplare

Fondata nel 1972, la **Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano** nasce con l'obiettivo di promuovere e valorizzare il vino che più riflette l'anima della **Maremma** (ne avevamo parlato [qui](#)), fino a diventare tra i principali promotori della DOC nata nel 1978.

Da un piccolo gruppo di viticoltori, uniti dal desiderio di dare voce al proprio territorio, la cooperativa è oggi una realtà più che consolidata, con **oltre 170 soci che coltivano circa 700 ettari di vigneti**, producendo circa il 25% dell'intera denominazione.

Un lavoro di squadra e di sostegno reciproco, volto a restituire alle uve della **Maremma** tutte le loro sfaccettature, che siano provenienti dalle colline intorno a **Scansano**, fino alle pendici del Monte Amiata e alla costa, sempre nel rispetto di protocolli rigorosi.

La cooperativa è presieduta da **Benedetto Grechi**, in carica da oltre trent'anni, affiancato dal vicepresidente **Enzo Babbanini** e, dal 2010, **Sergio Bucci** alla direzione generale.



Sangiovese, Ciliegiolo e Trebbiano, tra i vitigni della tradizione maremmana (Foto © Ufficio Stampa).

---

## I valori della Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano

Per l'azienda la **qualità è un processo in continua evoluzione**, che si traduce in scelte coraggiose e lungimiranti. Fin dagli anni '80, infatti, i soci hanno deciso di investire sulla valorizzazione delle uve, piuttosto che sulla semplice rincorsa ai grandi volumi: una scommessa che, nel tempo, si è rivelata vincente, consolidando la reputazione dei vini della cooperativa.

Parallelamente, la cantina ha intrapreso un percorso nell'ottica della sostenibilità ambientale, ottenendo importanti certificazioni come la [Carbon Footprint](#) e la Product Environmental Footprint (PEF).

### “Tutti a Teatro”: il Morellino che racconta l'inclusione

L'azienda toscana è attiva anche sul fronte della responsabilità sociale, come dimostrato dalla recente iniziativa, che ha visto l'etichetta solidale del **Roggiano Morellino di Scansano DOCG** a sostegno delle attività teatrali dell'associazione **Tuttiateatro** di Grosseto.

Un ulteriore tassello di un impegno che coniuga qualità, tutela ambientale e valore per la comunità.



“Tuttiateatro”, la nuova etichetta solidale della Cantina Vignaioli Morellino di Scansano (Foto © Malinda Sassu).

“**Tutti a Teatro**” è infatti molto più di una bottiglia: è un progetto, un’etichetta speciale, realizzata dai ragazzi coinvolti nei laboratori teatrali e che porta in ogni calice un messaggio di inclusione e solidarietà.

Parte dei proventi derivanti dalla vendita del vino **Roggiano Morellino di Scansano DCG** con etichetta “**Tutti a Teatro**” finanzia attività teatrali che permettono a ragazzi diversamente abili e studenti di collaborare e confrontarsi in un contesto creativo.

Questa iniziativa racchiude i valori della cooperativa, che da sempre guarda al territorio come a una comunità da sostenere e valorizzare.

## I vini della tradizione: Rasenno Bianco di Pitigliano Superiore DOC 2023

I famosi terreni tufacei, di lontana origine vulcanica, danno vita a questo blend di **Trebbiano** e **Chardonnay**, che nasce da vigneti selezionati che vanno da **Saturnia** a **Pitigliano**.

Nonostante un’annata non proprio felice, suggellata dalla peronospora, il **Rasenno** mostra delicatezza e piacevolezza nei suoi sentori floreali di ginestra e di frutta a polpa gialla, pesca e

frutta esotica.

Buona la struttura e l'equilibrio tra sapidità e freschezza, lungo e piacevole il finale fruttato di un vino che chiede solo di bersi giovane. Immediato e pulito. Sosta in acciaio per 3 mesi sulle fecce.



Raseno, il Bianco di Pitigliano della Cantina Vignaioli Morellino di Scansano (Foto © Malinda Sassu).

## Le due anime del Ciliegiole: Capoccia Maremma Toscana DOC e Riserva

Dalla linea "I Classici" la **Cantina Vignaioli Morellino di Scansano** interpreta con maestria l'identità e la diversità dei terroir della Maremma con il **Capoccia Maremma Toscana DOC 2023**. Ciliegiole in prevalenza, dai profumi ben definiti e diretti di ciliegia e frutti di bosco. In bocca entra pulito e con tannini non invadenti, ben bilanciato e dal finale succoso di mirtillo e frutti rossi.

Il **Ciliegiole** che vede solo acciaio si contrappone alla sua versione **Riserva 2020**, uno degli ultimi nati in cantina, che nasce da vecchi vigneti selezionati, anche di oltre 25 anni.

Qui, le classiche note fruttate si esaltano in sentori più evoluti e maturi, anche di rosa appassita, composta di more e frutti di sottobosco. Anche il sorso si fa più complesso: tannini morbidi, rotondi e pieni accarezzano il palato che termina in un lungo finale sapido e dolcemente speziato.



Il Ciliegiole Capoccia DOC declinato nelle sue due anime, Base e Riserva (Foto © Malinda Sassu).

Sono solo 10.000 le bottiglie di questa riserva, che punta più sul lungo affinamento in bottiglia (10 mesi) che sui 6 mesi in barrique (40% nuove, 60% di secondo passaggio) per un approccio più snello e facile.

## La Maremma e il Morellino: un legame antico nel Roggiano DOCG 2023

Il vino che identifica il territorio e il lavoro dei viticoltori della Cooperativa: il **Morellino di Scansano Roggiano DOCG 2023** è un vino di struttura, caratterizzato da un legame profondo con i terreni di provenienza. Suoli arenari e limosi, poveri di sostanze organiche, da qui il nome dedicato all'arbusto selvatico tipico di queste zone.

Degustato nella sua versione limitata "**Tuttiateatro**" declinato in sole 1500 bottiglie, si rivela bellissimo nel colore, carico di sentori floreali, di viola e rosa, frutta rossa e delicate erbe

aromatiche. I tannini ben presenti si contrappongono a quelli della versione biologica, stessa annata e dagli accenni aromatici più delicati e tannini più rotondi e morbidi.

Entrambi da Sangiovese quasi in purezza, sostano in acciaio per 4 mesi sulle fecce fini.



I due Morellino di Scansano Roggiano della Cantina maremmana (Foto © Malinda Sassu).

## La versione Riserva del Morellino di Scansano Roggiano: l'eleganza della Maremma

Più complesso, sontuoso e importante, il **Roggiano Riserva DOCG 2021** si rivela elegante al naso: un vortice di fiori e frutta rossa matura, spezie e sentori tostati che vanno dal caffè alla nocciola, noce moscata e cuoio.

Al palato, mostra un lato che risente della calda annata: struttura importante, morbido e corpulento. Un volto pieno e possente che però è ben mitigato dalla freschezza che equilibra un finale fruttato davvero importante ma estremamente piacevole.

Dodici i mesi di maturazione, in barrique di primo e secondo passaggio.

Identità e diversità dei suoi terroir: è così che la **Cantina Vignaioli Morellino di Scansano** si

---

conferma custode di un patrimonio unico. Dalla linea “*I Classici*” e “*Scantianum*” a “*Le Vigne*”, ogni etichetta racconta una storia di qualità, tradizione e rispetto per l’ambiente.

Storie che, come i vigneti che le ispirano, affondano le radici in un territorio straordinario, ancora incontaminato e ricco di fascino.

**Vignaioli del Morellino di Scansano**

Strada comunale del Saragiolo 58054 Scansano (GR)

[www.vignaiolidiscansano.it](http://www.vignaiolidiscansano.it)

**Data di creazione**

06/11/2024

**Autore**

malinda-sassu