

# VINOSANO



## Il Maestrone di Fattoria Mantellassi: prestigiosa etichetta per il Ciliegioolo Toscano DOC

1 febbraio 2018

**Rosso, come il prezioso rubino, come il colore della passione e con il suo profumo, intenso e fruttato che ricorda i petali di rosa**

Troppo enfasi per un vino? Ebbene, forse lo “spirito” ha preso un po’ la mano ma, anche per i meno romantici, **il Maestrone di Fattoria Mantellassi** svela le sue straordinarie peculiarità ai palati più esigenti.

Questo **Ciliegioolo Toscano DOC** della Maremma toscana – che deve il suo nome alle piacevoli note di ciliegia che è possibile percepire nei profumi, nel gusto morbido e nel colore deciso e vivace – è infatti un vino fresco, profumato, dai riflessi porpora e dal profumo intenso e fruttato. Avvolgente e molto equilibrato ha un retrogusto

sapido, di buon corpo e armonico. Perfetto con il caciucco, il famoso piatto della cucina toscana, si sposa altrettanto bene con piatti più leggeri, anche di pesce, oltre a primi e a secondi di carne.

Per un vino così, ci voleva proprio un'etichetta speciale e la scelta di **Fattoria Mantellassi** è caduta proprio su quell'intenso Maestrale che attraversa le vigne maremmane dell'azienda. Un vento tipico della zona, asciutto e fresco, considerato un valido aiuto per uno sviluppo ottimale delle viti e una buona maturazione delle uve. Ma non è tutto. Grazie alla sua capacità di asciugarle dall'umidità, fa sì che si possa evitare l'uso di trattamenti antiparassitari.

Tutto questo non fa che confermare l'impegno ambientale di Fattoria Mantellassi. Un impegno suggellato dalla sua adesione a **Green Care, un progetto messo a punto dalle Camere di Commercio** per valorizzare la competitività tra i produttori vinicoli attraverso la sostenibilità ambientale e il rispetto per la natura avendo come obiettivo finale il benessere del consumatore.

Va ricordato che i Mantellassi, provenienti dal pistoiese, si trasferirono nella zona di **Scansano e Magliano intorno al 1860 dove esercitarono il mestiere di "potini" ed "innestini"**. Da sempre vignaioli, nel 1960 iniziarono l'impianto dei primi quattro ettari di vigneto in località Banditaccia, fino agli attuali cento. Questi si estendono su alcuni dei tanti colli della Fattoria, in terreni di natura **tufaceo-calcareo** con una base ampelografica costituita prevalentemente dal vitigno Sangiovese, poi dai vitigni Alicante, Cabernet Sauvignon, Morellino, Merlot, Canaiolo Nero, Malvasia Nera, Vermentino Bianco, Sauvignon Bianco.

***Stefania Bortolotti, Giornalista***

Info: [www.fattoriamentellassi.it](http://www.fattoriamentellassi.it)