

# L'OsservatoriO

QUOTIDIANO E TELEVISIONE ON-LINE

 Cerca

[Home](#) [Cronaca](#) [Esteri](#) [Politica](#) [Salute](#) [Ambiente](#) [Spettacoli](#) [Sport](#) [Scuola e Giovani](#) [Religione](#) [Meteo](#) [Borsa](#) [Redazione](#)

## PER FATTORIA MANTELLASSI DUE "PEZZI" DA NOVANTA...E PIU'

Ott 19th, 2018 | Di cc | Categoria: Cronaca Nazionale, Economia

Due rossi favolosi dell'Azienda di Magliano conquistano un punteggio straordinario per i Super Tuscan 2015 e 2016. A siglarne l'alta qualità la prestigiosa degustazione curata da James Suckling

Non poteva andare meglio di così e, questa volta, alla Fattoria Mantellassi si è giustamente brindato rigorosamente "in rosso"!

Durante l'annuale degustazione di settembre firmata l'autorevole James Suckling, uno dei critici enologici più famosi nel panorama mondiale dell'eno-gastronomia, tra le eccellenze toscane dell'ultima edizione ha assegnato 93 punti a Puntón del Sorbo 2015 Doc Maremma Toscana e 90 punti a San Giuseppe 2016 Docg Morellino di Scansano, due fantastici rossi di Fattoria Mantellassi. Un riconoscimento che merita sicuramente più di un brindisi perché raggiungere un punteggio così alto da parte di Suckling significa essere iscritti tra i migliori produttori di vino di tutto il mondo.

Il più volte premiato San Giuseppe ha attirato l'attenzione di esperti e appassionati non solo in Italia ma anche oltre confine. A dare il nome a questa etichetta il Podere San Giuseppe, un vecchio casale in pietra che si trova nella Fattoria Mantellassi a Magliano in Toscana. Nel gennaio successivo alla vendemmia vengono selezionate le partite migliori del Morellino dell'annata e passate in piccole botti di rovere francese per circa sei mesi. Dopo un affinamento di alcuni mesi in bottiglia, il vino è pronto. Vinoso, fine ed eccellente, morbido ed equilibrato, dal gusto fresco e gradevolissimo.

La seconda etichetta che si è addirittura aggiudicato ben 93 punti è Puntón del Sorbo, un Sauvignon IGT vinificato in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Affinato per quattro mesi in vasca inox, 12 mesi in barrique di rovere francese e sei mesi in bottiglia. Il risultato è un vino dal bouquet fruttato, fine ed elegante, rotondo ed equilibrato al palato.

Con Fattoria Mantellassi il Made in Italy ha, ancora una volta, portato il meglio del "buon bere" in tutto il mondo!

 williamhill.it

### LASCIA UN COMMENTO

Devi essere Autenticato per scrivere un commento

#### OSSERVATORIO FLEGREO TV

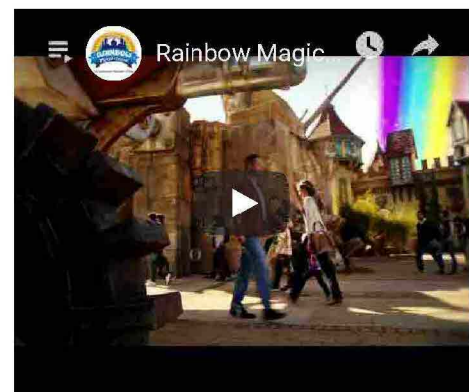
AMORE e verificato un errore. Riprova più tardi. (ID riproduzione: WbbHBl6\_QxiqMhYr) [Ulteriori informazioni](#)

Altri video su YouTube

"Tu si que vales": l'e... 910.433 visualizzazioni

personaggi famosi c... 391.838 visualizzazioni

YouTube



Nasce il primo settimanale di moda, cultura e benessere: DONNA