

"In Cantina il Morellino di Erik Banti"

Serata di Degustazione - Mercoledì 26 Febbraio 2020

Degustazione ad orario continuato dalle 19:00 alle 21:30



“Quando iniziai questa avventura, decidendo di potare a corto, di sacrificare le quantità con crudeli potature verdi e di usare vasche di splendente acciaio, dedicando inusuali energie per l'igiene della cantina, fui ritenuto dai miei vicini più un “marziano” che un collega. I miei vini, in quegli anni, finirono più negli scarichi che nelle bottiglie e solo con la vendemmia 1981 misi il tappo alla prima bottiglia di Morellino [...]. Di quel periodo, per l'entusiasmo, i sacrifici e l'incoscienza ne ho il ricordo più caro.

Il Morellino allora, fresco dell'appellazione di origine, era un vino sconosciuto e il suo consumo si esauriva nelle damigiane, che sia gli appassionati che i turisti, frequentatori della splendide coste maremmane, acquistavano presso i contadini. Ben presto arrivarono per me e per la storia del Morellino i primi riconoscimenti.” Questo è stato l'inizio, direttamente raccontato dalle parole di Erik Banti, vitivinicoltore di Scansano, che può essere a ragione considerato uno dei padri indiscussi del Morellino. Arrivato in Maremma negli anni '70, dopo essere cresciuto professionalmente nell'azienda di famiglia a Montepulciano, è nel 1994 che decide di spostare l'impresa vitivinicola a Scansano, dove attualmente sono coltivati circa 25 ettari di vigneto, di cui oltre dieci di proprietà. Tra i filari, le piante sono allevate nel massimo rispetto di ambiente ed ecosistema, per cui si arrivano a raccogliere uve pregiate, ricche e concentrate in ogni sfumatura organolettica. Grappoli che in cantina sono lavorati senza mai snaturare ciò che la stagione e il territorio sono riusciti a esprimere nel frutto. Dallo “Spineto” al “Ciabatta”, il risultato di tutto ciò è dato da etichette integerrime, che da oltre trent'anni sono fedeli alla tipicità del terroir e si esprimono su elevatissimi standard qualitativi. Ad accompagnarci in questa serata enogastronomica, sarà Laura Santamaria, Responsabile dell'Ufficio Commerciale dell'azienda.

Vini in degustazione con formula Open Wine:

- Morellino di Scansano Docg “Spineto” 2018
- Maremma Doc “Spineto Silver” 2017
- Morellino di Scansano Docg Riserva “Ciabatta” 2017

Menu:

- Tagliere di salumi e formaggi nostrani
- Cinghiale in umido con olive
- Cestino di pane casereccio e grissini

Menu per celiaci e vegetariani (solo a richiesta su prenotazione)

Prezzo: Tessera personale Degustatore senza limite di calici: 29,00 €

Speciale Enoteca: Durante l'evento tutte le etichette di vino saranno acquistabili a prezzi scontati.

Posti limitati, ricordatevi di prenotare il tavolo

Cantina
Carducci 