

# IVG

## **Alassio, i vini della fattoria Mantellassi presentati all'Alberghiero**

di **Redazione**

28 Gennaio 2011 - 10:31



**Alassio.** Sono stati presentati all'Istituto Alberghiero Giancardi di Alassio, alla presenza dei rappresentanti dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier) e della FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) i vini della Fattoria Mantellassi, storico marchio toscano con forti radici alassine. L'evento ha coinvolto operatori e studenti delle classi terminali, con abbinamenti vino-cibo dall'azienda di Magliano in Toscana, in provincia di Grosseto.

L'azienda ha proposto il Vermentino di maremma chiamato "Lucumone", vino bianco, fresco e profumato, abbinabile ai piatti di pesce e il Morellino di Scansano "D.O.C.G. Mentore". La fattoria Mantellassi è stata fra le prime aziende toscane a produrre ed imbottigliare il Morellino di Scansano nel 1978, anno della nascita della D.O.C. che vide il capostipite Ezio tra i promotori del prestigioso marchio.

L'occasione ha dato modo, alla famiglia Mantellassi, di presentare agli studenti la seconda edizione della "Borsa di studio Ezio Mantellassi" destinata agli alunni del corso enogastronomico. Oltre a ricordare Ezio Mantellassi, la borsa di studio, a lui dedicata, celebra la Riserva 2007 del Morellino di Scansano, chiamata 50°, prodotta lo scorso maggio del 2010, per festeggiare i cinquant'anni della fattoria.

