Morellino Ambassadors, nasce il club degli Ambasciatori del Morellino

20230127110009caino-03d2c50f

Grazie alle sue caratteristiche peculiari, il **Morellino di Scansano** è l'abbinamento perfetto per molti piatti della tradizione culinaria italiana e non solo. Perfetto per accompagnare ricette tipiche toscane e maremmane, si dimostra anche un **eccellente vino da abbinarsi con il pesce, cucina fusion e pizza gourmet**. Le sue caratteristiche eclettiche permettono al Morellino di essere nelle carte di un'ampia varietà di ristoranti ed enoteche, sia al calice che in bottiglia.

Con il progetto "Gli Ambasciatori del Morellino" il Consorzio vuole **selezionare ristoranti che possano trasmettere ai propri clienti la passione e la conoscenza del Morellino**, mostrando le tante sfaccettature e l'unicità del "Sangiovese affacciato sul mare".

Il primo ambasciatore ad essere stato nominato è il **ristorante Caino a Montemerano**, due stelle Michelin riconfermate per il venticinquesimo anno consecutivo, dove la Chef Valeria Piccini ed il figlio Andrea Menichetti rappresentano, con il proprio lavoro, l'eccellenza e l'amore per il territorio, le sue materie prime ed il suo vino più rappresentativo: il Morellino.

A seguire **Trattoria Da Burde** è stata nominata primo ambasciatore del Morellino a Firenze, dove una cucina attenta alla tradizione, portata avanti da Paolo Gori, è accompagnata dalla grande conoscenza dei vini di Andrea Gori. La trattoria è stata da poco insignita di un altro importante riconoscimento, quello di migliore trattoria d'Italia.
Da Burde il Morellino è di casa, proposto con continuità ai propri ospiti, garantendo sempre un ottimo assortimento di etichette ed una attenzione nel raccontare il territorio.

Il **progetto** proseguirà nei prossimi mesi **e coinvolgerà** altri ambasciatori e **nuove città, tra cui Milano e Roma**, con l'obiettivo di creare una rete di ambasciatori che, con grande professionalità e passione, valorizzino e promuovano il Morellino, sia in Italia che nel mondo.