



Federazione  
Scacchistica  
Italiana



Italia  
Disciplina Sportiva  
Associata al Coni



# I° SEMILAMPO DELLA MAREMMA

## Trofeo Morellino di Scansano

**domenica 27 ottobre 2013**

inizio ore 10,00

Sede Consorzio Tutela del Morellino di Scansano  
via XX Settembre - Scansano GR

**MONTEPREMI 800,00 €**

- valido per il Gran Premio della Toscana -

**1° Classificato assoluto: € 200,00**  
**2° Classificato assoluto: € 150,00**  
**3° Classificato assoluto: € 90,00**  
**4° Classificato assoluto: € 60,00**

**Fascia C: ELO (< 1500)**  
**1° Classificato € 50,00**  
**2° Classificato € 30,00**  
**3° Classificato € 20,00**

**Premi Speciali :**

**Fascia A: ELO ( 1800 – 2100)**

**1° Classificato € 50,00**  
**2° Classificato € 30,00**  
**3° Classificato € 20,00**

**Fascia B: ELO ( 1500 – 1799)**

**1° Classificato € 50,00**  
**2° Classificato € 30,00**  
**3° Classificato € 20,00**

**Coppe a :**

**1a Classificata Femminile**

**1° Classificato Under 16**

**1a Classificata Under 16 Femminile**

Eventuali altri premi in natura a seconda  
del numero dei partecipanti.

**N.B. I premi rimborso spese in denaro  
non sono cumulabili.**



via Umberto Giordano, 22  
Grosseto  
[www.scacchigrosseto.it](http://www.scacchigrosseto.it)



CONSORZIO TUTELA  
MORELLINO DI SCANSANO  
D.O.C.G.



# Regolamento

1. La sezione Scacchi Grosseto della polisportiva Grifone organizza con il sostegno del Consorzio di tutela del Morellino di Scansano, il torneo semilampo della Maremma "1° Trofeo Morellino Scansano" valido per il Gran Premio della Toscana
2. Il Torneo è aperto a tutti i giocatori con tessera FSI valida per il 2013 di qualsiasi tipologia. Possibilità di tesserarsi FSI in loco.
3. Il tempo di riflessione è di 12 (dodici) minuti più 3 (tre) secondi a mossa per completare la partita. Il Torneo si svolgerà su 8 Turni di gioco con abbinamento tipo "Svizzero"
4. Le iscrizioni si accettano presso la Sede del Torneo fino alle ore 9,45, saranno accettate fino al raggiungimento dei posti disponibili.
- 5) Inizio torneo: 1° turno ore 10,00 (ora solare).

Pausa pranzo dopo il 4°, turno è prevista dalle ore 12,45 alle ore 14,30, premiazione ore 17,15 i premi dei giocatori assenti saranno incamerati dall'organizzazione.

E' gradita e si sollecita la preiscrizione inviando una mail all'indirizzo [scacchigrosseto1979@gmail.com](mailto:scacchigrosseto1979@gmail.com) entro sabato 26 ottobre o telefonando a Dionigi Clemente 328 6647576.

6. La quota di iscrizione è fissata in Euro 20,00 a giocatore (Quota ridotta ad € 15,00 per, donne e under 16).

7. Per quanto non previsto dal presente bando, valgono le leggi degli Scacchi FIDE, le Regole del Gioco Rapid ed il Regolamento R.T.F. della FSI.



CONSORZIO TUTELA  
MORELLINO DI SCANSANO  
D.O.C.G.

Il Morellino di Scansano sta vivendo una vera e propria stagione di successi, affermandosi sul panorama vinicolo sia italiano che estero.

Rosso, corposo e dal carattere deciso, questo vino è originario della Maremma toscana e ha una storia di tutto rispetto risalente al periodo etrusco prima, e romano poi sempre un fiore all'occhiello dei vini maremmani.

L'entroterra maremmano è la culla del Morellino di Scansano: sin dai tempi degli Etruschi questo territorio collinare è stato destinato con successo alla pratica della viticoltura. Grazie al clima mitigato dalle brezze del mar Tirreno ed alle piogge costanti tutto l'anno, e particolarmente abbondanti nel periodo primaverile, questo territorio offre alle uve eccellenti presupposti per la loro crescita e maturazione. Le fonti storiche scritte più antiche a testimonianza della vocazione di questo territorio risalgono al XII secolo, ed in particolare alcuni documenti conservati negli archivi testimoniano la produzione di un vino di "eccelsa bontà"; tuttora, la coltivazione delle viti - che non vengono fatte crescere in altezza, ma tenute basse - può essere considerata un'eredità ricevuta dagli Etruschi, che crescevano i loro vitigni in modo molto simile.

Al Morellino di Scansano è stata riconosciuta la DOC (Denominazione di Origine Controllata) nel 1978, mentre la prestigiosa DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) è arrivata in tempi recenti, e precisamente nel 2007. Il Disciplinare di Produzione ha subito una recente modifica nel mese di luglio del 2010.

Le uve destinate a diventare Morellino di Scansano devono essere coltivate all'interno della provincia toscana di Grosseto, ed in particolare nella fascia collinare compresa fra i fiumi Ombrone ed Albegna. All'interno di questa fascia sono compresi gli interi territori comunali di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. Anche tutte le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno di quest'area ben definita, o tutt'al più da aziende certificate situate entro due chilometri dai confini della stessa.

### **Caratteristiche organolettiche**

Il vino Morellino di Scansano presenta un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; all'olfatto deve essere intenso, fine, fresco, fruttato con sentori di frutti rossi, marasca, molto spesso prugna, etereo, può presentare sentore di legno; al gusto è secco, caldo, leggermente tannico, morbido con l'invecchiamento. Limpidezza: brillante; Odore: profumato, etereo, intenso, gradevole, fine; Sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico.

### **Abbinamenti e temperatura di servizio**

Va degustato a 18°C, stappando la bottiglia un'ora prima. Bicchiere consigliato: ampio e capiente.

**PREVISTA UNA DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPOCI MAREMMANI**

