



## Poderi Morini di Faenza ottiene doppia menzione di Eccellenza

**La Guida Emilia Romagna da Bere e Mangiare 2020 ha tributato un doppio riconoscimento all'azienda vitivinicola faentina: l'Innamorato Romagna Albana Docg Passito 2012 è "Eccellenza Oro" mentre il Sette Note Romagna Albana Docg Secco 2018 ottiene l'"Eccellenza"**



Grappoli di Albana.

Due vini di **Poderi Morini** approdano ai vertici nella guida "[Emilia Romagna da bere e da mangiare 2020](#)" curata dall'associazione **AIS dell'Emilia Romagna**. Lo fanno ottenendo il riconoscimento di **Eccellenza Oro** e **Eccellenza**. Si tratta, per il primo caso, dell'**Innamorato Romagna Albana Docg Passito 2012** mentre nel secondo caso si tratta del **Sette Note Romagna Albana Docg Secco 2018**. Nei giorni ai produttori è stata consegnata la pergamena con la relativa menzione.

**Poderi Morini di Faenza: menzione di Eccellenza a due vini**



Alessandro Morini con le due pergamene.

La guida è una delle pubblicazioni legate all'enologia regionale più autorevoli sul mercato che riconosce i migliori testimoni vitivinicoli da Rimini a Piacenza. Per la cantina di Faenza, guidata da Alessandro Morini, questa doppia attestazione dimostra come la qualità sia di casa già da tempo.

**L'Innamorato Romagna Albana Docg Passito 2012** si ottiene da uve di Albana coltivate nel podere Ca' Donati nell'area di Oriolo dei Fichi. Vinifica in acciaio con un affinamento di 12 mesi in barrique e altri 12 mesi in bottiglia.

Si presenta di un colore giallo dorato intenso con profumi floreali di rosa gialla e fruttati con note mielose e candite. Ottima la struttura e lunga la persistenza gusto olfattiva. Questa tipologia si abbina perfettamente con pasticceria secca, formaggi stagionati, soprattutto quello di fossa accompagnato da miele di castagno.

**Sette Note Romagna Albana Docg Secco 2018** è un'Albana secco ottenuta da uve provenienti dal podere Ca' Donati a Oriolo dei Fichi. Vinificato in acciaio si presenta di un giallo paglierino carico con sentori di fiori (biancospino) e frutta (pesca bianca).

È un vino avvolgente, secco con un'ottima struttura e una buona persistenza. Si abbina perfettamente con primi piatti, pesci, torte salate e arrostiti.

#### Data di creazione

17/07/2019

#### Autore

redazione