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 arrosti.

Data di creazione
17/07/2019
Autore
redazione