



## Morosè Spumante Brut Rosè di Poderi Morini

**Morosè Spumante Brut Rosè di Poderi Morini è il Centesimino in Charmant della cantina faentina, nell'alta Romagna.**



Siamo in Romagna. In una parte in cui predomina l'argilla. All'ombra della Torre di Oriolo, **Alessandro Morini** vinifica questo autoctono, il Centesimino, con metodo Charmat. Il mosto non riposa a lungo sulle bucce e la vinificazione in bianco ne contribuisce ad esaltare la sua spiccata caratteristica fragrante e profumata. Si notano e ammaliano le vive tonalità rosé di questo vino da non molto sul mercato (il Centesimino è dal 2001 che da Morini viene lavorato in modo continuativo).

Il **Morosé** è un brut dell'alta Romagna. Prende dalla tecnica per donare dal vitigno una particolarità unica come quella personalissima del del Centesimino. **Al naso** si percepiscono le freschezze aromatiche di melograno, fragoline di bosco, ribes e lampone non troppo maturo, e una timbrica caratteristica di petalo di rosa selvatica. Sentori che vengono confermati all'**assaggio** a cui si aggiunge un'effervescenza gioiosa, croccante, fiera, leggera e persistente. Il suo essere **minerale** si accompagna in maniera sorprendente con la semi aromaticità di fondo che si chiude con una sapidità elegante e leggera e, per certi tratti, anche amarognola.

**Nome vino:** Morosé

**Vitigno:** Centesimino in Charmat

**Vendemmia:** 2015 manuale

**Nome cantina:** [Poderi Morini](#)

**Luogo:** Faenza (RA)

**Titolo alcolometrico:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 8/10°

**Calice:** medio

**Data di creazione**

05/12/2016

**Autore**

riccardo-isola