

Poderi Morini, due grandi risultati per i vini dell'azienda faentina

scritto da Redazione | 24/07/2017



Tempi felici per la cantina faentina che ha ottenuto due importanti riconoscimenti. Il “Nonno Rico Sangiovese Riserva Oriolo” si è posizionato ai vertici della guida “Emilia Romagna da bere e da mangiare” mentre l’“Augusto Burson 2010” è arrivato secondo al Concorso mondiale di Bruxelles.

Il Nonno Rico Sangiovese Riserva Oriolo di [Poderi Morini](#) approda nella guida “**Emilia Romagna da bere e da mangiare**” curata dall’associazione [AIS dell’Emilia Romagna](#) ottenendo il riconoscimento di eccellenza. Alla consegna degli attestati, svoltasi a Bologna mercoledì 19 luglio, ai produttori è stata consegnata la pergamena con la relativa menzione. Questa guida oggi è una delle realtà su carta più seguite e credibili e si impegna ad attestare e riconoscere i migliori esempi di vinificazione da Rimini a Piacenza.

Parallelamente a questo riconoscimento all’azienda vinicola faentina, nella stessa serata, è stata consegnata anche la medaglia d’argento del [Concorso mondiale di Bruxelles](#) per il vino **Augusto Bursòn 2010**.

Bursòn Augusto Ravenna Rosso Igt

Il **Bursòn Augusto Ravenna Rosso Igt** è ottenuto da uve Longanesi e rappresenta un omaggio al nonno materno di [Alessandro Morini](#), proprietario di Poderi Morini. Ne rispecchia anche le caratteristiche: autoctono, piacevolmente rude, intenso e longevo, robusto e amante di piatti strutturati e succulenti. Un esempio di lunga vita e freschezza che, a distanza di sette anni, non tradisce le aspettative e si lascia ancora aspettare.

Nonno Rico Sangiovese Riserva Oriolo

Nonno Rico è la Riserva nata per prima in casa Morini. Un Sangiovese dal gusto raffinato ed elegante che, nel contempo, mantiene un rispetto totale verso la tradizione del Sangiovese di Romagna. La forza di questo vino viene dai **12 mesi di affinamento** in Tonneaux e altri 12 in bottiglia. Un percorso calibrato che porta al **Nonno Rico Romagna Sangiovese Oriolo Riserva** ad avere intensi profumi di viole e frutti maturi di sottobosco con eleganti note speziate, il tutto arricchito da struttura e grande persistenza.