Poderi Morini

Italia - Emilia Romagna - Villanova di Forlì (FC)

RUBACUORI ROSSO PASSITO DA UVE STRAMATURE VDT

100% Centesimino



Zona di produzione: Oriolo - Faenza (Romagna)
Terreno: medio impasto
Vendemmia: manuale
Vinificazione: acciaio
Affinamento: 12 mesi in tonneaux, 12 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: sentori di rose, viole, amarene, con una speziatura nobile di vaniglia e cioccolato
Sapore: dolce, grande equilibrio ed eleganza, spessore pieno ed avvolgente con finale setoso, vellutato e persistente
Grado Alcolico: 13,5% vol

Proprietà / Fondatori Daniela ed Alessandro Morini
Inizio Attività 1998
Vitivinicultura Naturale
Ettari 20
Bottiglie prodotte 100.000



I Poderi Morini, affondano le loro radici nel cuore della Romagna del vino dove la passione per la propria terra campeggia nello slogan aziendale: “diamo valore alla Romagna che amiamo”, parole che bene illustrano la motivazione del progetto Morini. Nata nel 1998 da un’idea di Natale Morini, imprenditore avicolo ed agricolo, è diventata una realtà grazie all’entusiasmo, alla serietà e alla costanza di Alessandro e di sua moglie Daniela che hanno messo anima e corpo nel progetto di produzione di vini di qualità: ricerca e valorizzazione dei vitigni locali con l’intento di far conoscere e raccontare la terra di Romagna. Il fertile terreno dei Poderi Morini è adagiato sullo “spungone” nei pendii faentini intorno alla Torre di Oriolo e gode di un microclima che trae benefici tanto dalla brezza adriatica che dai venti che scendono dall’Appennino Tosco Romagnolo. Cura straordinaria di ogni vigneto, in cantina e nel rapporto con l’ambiente dando risalto alle produzioni autoctone con l’aiuto di collaboratori di grande competenza: questa la filosofia della famiglia Morini che ben rappresenta la tradizione ed il potenziale enoico della Romagna, regione che negli ultimi anni è cresciuta molto nella qualità dei suoi vini.