

Morosè Spumante Brut Rosè di Poderi Morini

scritto da Riccardo Isola | 05/12/2016



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