

Poderi Morini e Ancarani ottengono le “4 viti” dalla guida Vitae dell’Ais

scritto da Enzo Radunanza | 11/11/2016



Nella guida dell’Ais Vitae 2017 due produttori romagnoli dell’area vitivinicola di Oriolo dei fichi, si sono classificati ai vertici. Si tratta di Poderi Morini con il Sangiovese Superiore Riserva “Nonno Rico” e Ancarani con l’Albana docg “Sânta Lusa”.

Nelle ultime settimane sono uscite le varie guide enogastronomiche relative al prossimo anno e anche l’[Associazione Italiana Sommelier](#) a fine ottobre, a Milano, ha presentato la sua **Ais Vitae 2017**.

Con grande soddisfazione due vini della Romagna sono stati classificati fra i migliori nettari italiani, ottenendo l’ambito riconoscimento delle “4 viti”, il che conferma una tendenza positiva per tutto il settore enologico della regione che, di anno in anno, acquista crescente credibilità oltre ad un grande successo di pubblico, per qualità e varietà dell’offerta.

Le eccellenze romagnole premiate dagli esperti sommelier italiani, sono il **Sangiovese Superiore Riserva 2012 “Nonno Rico”** di [Poderi Morini](#) e il “Sânta Lusa” 2014, Albana di Romagna

Secco Docg di [Ancarani](#). Entrambe le aziende sono localizzate nel faentino, in particolare nell'area vitivinicola di **Oriolo dei fichi**.

Nonno Rico Romagna Sangiovese Oriolo Riserva 2012 di **Podere Morini** si caratterizza per il gusto raffinato ed elegante nel pieno rispetto della tradizione del Sangiovese di Romagna. I 12 mesi di affinamento in Tonneaux e altri 12 in bottiglia, conferiscono al vino intensi profumi di viole e frutti maturi di sottobosco con eleganti note speziate, il tutto arricchito da una bella struttura e una grande persistenza.

Sânta Lusa, Albana di Romagna Secco Docg è una delle scommesse vinte della cantina di **Ancarani** per rappresentare la Romagna in calice. Il *Sânta Lusa 2014* si presenta di un colore giallo intenso con, al naso, profumi di pesca matura ed erbe aromatiche. Morbidezza, spessore, calore e lunga persistenza sono le caratteristiche che si notano all'assaggio. Un vino di testimonianza autentica e di grande personalità che rispecchia la forza del vitigno Albana, generoso anche in un'annata difficile quale il 2014. Un risultato che arriva grazie alla fermentazione spontanea, affinamento per 12 mesi in botti di cemento e successiva permanenza in bottiglia per minimo 3 mesi.