

# E se bevessimo un centesimino?



## PAOLO MASSOBRIO

Del paese di Oriolo ai fichi, nel Faentino, dove la specialità sono i fichi caramellati ma anche un raro vitigno che qui chiamano «savignón rosso» o «centesimino» m'aveva parlato la prima volta Matieu Telotti, talent scout di cose buone. Quel giorno assaggiammo il prototipo di Ancarani di Faenza (tel. 0546642362) e la sorpresa fu notevole. Giorni fa, l'incontro con Alessandro e Daniela Morini anch'essi matti del «centesimino», dal soprannome di colui che (tal Pietro Pianori) negli anni '40 protesse dalla fillossera i filari all'interno delle mura di Faenza. Così, oggi, su quaranta ettari vitati per 100 mila bottiglie annuali, i Morini da questo vitigno producono cinque tipologie di vini. Bè, a noi è piaciuto molto il Morosè 2006, un brut metodo charmat con breve sosta del mosto sulle bucce, che assume il profumo di rosolio, con una nuance aromatica che non si spegne neppure sul finale amarognolo. Ottimo!

Gli altri vini sono il Rosa d'Autunno 2006 e il Traicolli Ravenna Rosso 2004 (fermentazione sulle bucce per un mese) e affinamento in tonneaux. Ha somiglianze con il Lacrima di Morro d'Alba, stupisce il colore rosso rubino acceso, le note floreali e l'equilibrata tannicità. Medesima vinificazione per «Il savignone» 2006. Ma le uve centesimino arrivano fino al passito Rubacuori 2004.

## PODERI MORINI

FAENZA (RA) VIA GESUITA, 4/B

TEL. 0546 638172 - 634257

**UNA BOTTIGLIA DI MOROSÈ 2006: EURO 10**