



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



REGIONE MARCHE



ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI

Appassimenti Aperti

10 e 17 novembre 2013

per informazioni: www.appassimentiaperti.it

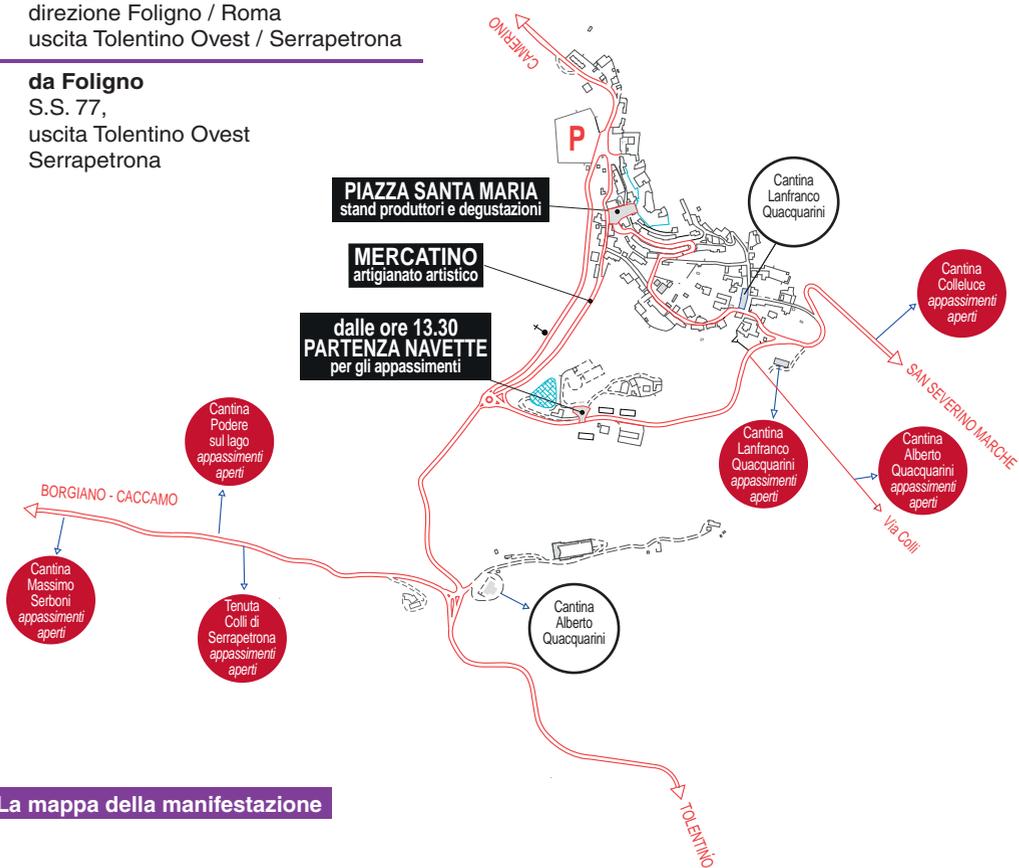
Comune di Serrapetrona - tel. 0733.908321

da Autostrada A14

uscita Civitanova Marche / Macerata
proseguire su S.S. 77,
direzione Foligno / Roma
uscita Tolentino Ovest / Serrapetrona

da Foligno

S.S. 77,
uscita Tolentino Ovest
Serrapetrona



La mappa della manifestazione

APPASSIMENTI APERTI

10 e 17 novembre 2013



Serrapetrona della Vernaccia

VIENI A SCOPRIRE LA VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG E IL SERRAPETRONA DOC

denominazioni contraddistinte da una fortissima identità e da un profondo legame con il territorio

La Vernaccia di Serrapetrona Docg:

ottenuta da vitigno autoctono Vernaccia Nera, è l'**unico spumante rosso al mondo** che, per diventare tale, ha bisogno di 3 fermentazioni. Al momento della vendemmia, solo una parte delle uve viene vinificata mentre il restante (minimo il 40% del totale) viene messo ad appassire fino a metà gennaio. Il mosto, derivante dall'uva passita, viene poi rigovernato nel vino di ottobre e, rifermentando per la seconda volta, diviene vino base spumante. Dopo aver terminato la maturazione, viene effettuata la terza e ultima fermentazione naturale per la presa di spuma, che permette di ottenere uno spumante unico, di una sorprendente complessità aromatica, dolce o secco.

Il Serrapetrona Doc:

è il **vino fermo ottenuto da vitigno autoctono Vernaccia Nera**, dai particolarissimi sentori speziati e caratterizzato da una spiccata mineralità, tipica del territorio.

A Serrapetrona l'archeologia del vino:

La Vernaccia di Serrapetrona è una **perla dell'enologia marchigiana** tanto rara quanto antica. Documenti di fine Ottocento, come l'Annuario per la Viticoltura e l'Enologia del 1893, identificano la Vernaccia Nera come miglior vitigno a bacca rossa delle Marche.

le aziende della Vernaccia



L'azienda **Alberto Quacquarelli**, nata nel 1958, è oggi il maggior produttore di Vernaccia di Serrapetrona Docg con 35 ettari di vigneto, tutti certificati biologici, impiantati a Vernaccia Nera
tel. 0733.908180 - info@quacquarelli.it



L'az. agr. **Lanfranco Quacquarelli** avvia la sua attività nel 1960 con il babbo Raffaele; la produzione di questa montana "ambrosia" risale pertanto ad un'antica tradizione tramandata per decenni
tel. 0733.908103 - quacquarelli.lanfranco@tiscali.it



La Vitivinicola **Serboni**, sorta nel 1890 a Borgiano, interpreta la tradizione della Vernaccia in un vino spumante esclusivo, la "Vernaccia di Serrapetrona Docg Serboni", il primo imbottigliato senza pastorizzazione
tel. 0733.904088 - info@serboni.it



NAVETTE
GRATUITE



DEGUSTAZIONI



35.000
PRESENZE

APPASSIMENTI APERTI

Domenica 10 e 17 novembre degustazione della Vernaccia Docg e del Serrapetrona Doc

Perchè partecipare?

Perchè la piazza di Serrapetrona, nel cuore del maceratese, dalle 10.00 alle 19.00 soddisferà a pieno il tuo palato con le degustazioni delle qualità ottenute da vitigno autoctono Vernaccia Nera.

... ma la particolarità?

Appassimenti Aperti rappresenta un'occasione unica per ammirare le straordinarie pareti di grappoli: grazie ad un servizio navetta gratuito, potrai raggiungere le cantine e gli "Appassimenti", dove le uve vengono lasciate per mesi ad appassire.

Una storia antica...

In cantina ti ritroverai immerso nelle pagine di una storia antica: apparteneva infatti alla civiltà contadina l'usanza di mettere ad appassire l'uva per assicurarsi buon vino, superando le difficoltà della natura; oggi quella necessità è un'eccellenza, simbolo di un territorio che basa su cultura e tradizioni il suo sviluppo.

L'esperienza delle passate edizioni:

Dopo il successo delle precedenti 7 edizioni, "Appassimenti Aperti" è oggi un evento imperdibile per appassionati, turisti ed eno-gastronomi, e per tutti quelli che vivono il mondo del vino come cultura del territorio.



Sette vigneti intervallati da boschi a 550 metri di altitudine sono il patrimonio dei 23 ettari della **Tenuta Colli di Serrapetrona**. La produzione si concentra sui vini fermi da vitigno Vernaccia Nera e vanta punte di eccellenza premiate da guide e riviste specializzate
tel. 0733.908329 - info@tenutacollidiserrapetrona.it



Colleluce è una piccola azienda familiare. La scelta di una drastica potatura, di una attenta selezione dell'uva migliore e di utilizzare solo propria uva, determinano una produzione limitata a 28/30.000 bottiglie/anno

cell. 347.6653614 - info@colleluce.it



Podere sul Lago nasce dall'esperienza decennale di Sandrino Quadraroli nel mondo della ristorazione, dell'enologia e del mondo del vino. Il 2013 è l'anno della prima produzione che prevede tre Serrapetrona DOC ed un Merlot tutti annata 2012

tel. 333.301738 - info@poderesullago.it