



ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Comunicato stampa n. 4 – 16 novembre 2018

APPASSIMENTI APERTI, DOMENICA SI BRINDA ANCORA

A Serrapetrona la seconda e ultima giornata della manifestazione che celebra la Vernaccia nera

Seconda e ultima giornata utile per cogliere l'opportunità di ammirare gli "appassimenti" e degustare vini prelibati direttamente nei luoghi di produzione. Torna domenica 18 novembre a Serrapetrona "Appassimenti aperti", l'evento organizzato dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini per valorizzare il vitigno autoctono Vernaccia nera. Una giornata dedicata ai sapori e alle tradizioni da trascorrere tra la piazzetta del borgo, dove a partire dalle ore 11 saranno aperti gli stand dei produttori, e le cantine circostanti, raggiungibili dalle ore 14 grazie ad un servizio navetta gratuito.

Pronti ad aprire le porte e a raccontare i segreti di una produzione antica e laboriosa saranno i produttori protagonisti di Appassimenti aperti 2018: l'azienda agricola Alberto Quacquareni, l'azienda agricola Lanfranco Quacquareni, Cantine Fontezoppa, Podere sul Lago, Terre di Serrapetrona e Vitivinicola Serboni.

Non c'è modo migliore per apprezzare questi vini che calarsi nell'atmosfera unica di questi luoghi, non solo perché la Vernaccia nera è un vitigno autoctono, ma perché l'intero procedimento di lavorazione viene mantenuto rigorosamente in questi territori.

Tutte da provare le diverse qualità delle due denominazioni: la Vernaccia di Serrapetrona docg e il Serrapetrona doc. La prima è la versione spumantizzata, prima docg delle Marche, un vino unico ottenuto attraverso una lavorazione particolarmente complessa che prevede tre fermentazioni; nella versione dolce, si sposa con i dolci da forno, come ciambelle o biscotti alle mandorle, nella versione secca si apprezza con formaggi e salumi, ma è perfetta anche a tutto pasto accanto a sapori corposi. Il Serrapetrona doc è invece un vino fermo, che celebra l'anima più antica del vitigno e ne conserva al massimo profumi e speziature; a tavola si gusta in particolare con primi al ragù, salumi, carni rosse e formaggi semi-stagionati.

E c'è anche un'altra ragione per trascorrere la domenica a Serrapetrona, che festeggia un importante segno di rinascita dopo il sisma: la Chiesa di Santa Maria di Piazza, chiusa sin dal terremoto del '97, torna a vivere come deposito attrezzato di opere d'arte provenienti dai luoghi della cultura inagibili (ingresso libero). In mattinata ci sarà anche il raduno delle Fiat 500 storiche, a cura del Gruppo Amatori Fiat 500 di San Severino Marche.

Info: www.appassimentiaperti.it; facebook: Appassimenti aperti; email: info@appassimentiaperti.it; comune@serrapetrona.sinp.net; tel: 0733.908321 (Comune di Serrapetrona).

Per ulteriori informazioni:
Moretti Comunicazione - Isabella Tombolini
tel. 071.2320927 / 366 2818465
isabella.tombolini@alceomorette.it

Le cantine di Appassimenti aperti 2018

Azienda agricola Alberto Quacquareni | Azienda agricola Lanfranco Quacquareni
Cantine Fontezoppa | Podere sul Lago | Terre di Serrapetrona | Vitivinicola Serboni