

# SERRAPETRONA DOC

Alberto Quacquareni  
Serrapetrona – Macerata - Marche

Η σπάνια ποικιλία Vernaccia Nera di Serrapetrona είναι υπεύθυνη για την πιλοτική παραγωγή κόκκινων κρασιών της οικογένειας Quacquareni.



Χρώμα: Κόκκινο ρουμπινί.

Άρωμα: Οινώδες, χαρακτηριστικό της ποικιλίας, με τόνους αγριοκέρασου και βύσσινου.

Γεύση: Ξηρή, στεγνή και φρουτώδης με πικρίζον τελείωμα.

Αλκοολικός βαθμός: 12,5% Vol.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 14°-16° C.

Ποτήρι σερβιρίσματος: Κάλυκας μεσαίων διαστάσεων.

Ιδανικοί συνδυασμοί: Μεσογειακή κουζίνα, ζυμαρικά, μαγειρευτά και μαλακά τυριά.

*Η Οίνωδία του Sommelier*