

VERNACCIA NERA di SERRAPETRONA DOLCE DOCG
SPUMANTE ROSSO

SERRAPETRONA MACERATA

Alberto Quacquareni

Από την πολύ σπάνια ποικιλία της Vernaccia Nera, στα κεντρικά Απέννινα όρη, στην περιοχή της Serrapetrona, παράγεται ένα εξαιρετικό γλυκό κρασί. Η έκδοσή του είναι μόνον αφρώδης, σαν spumante, μέθοδος Martinotti Lungo.

- Χρώμα: Κόκκινο, έντονο ρουμπινί.
- Άρωμα: Πλούσιο με πρωτογενή αρώματα, με έντονη παρουσία φρεσκοκομμένων κόκκινων φρούτων του δάσους, δαμάσκηνου και άγριου κερασιού.
- Γεύση: Πλούσια και γλυκιά, με στεγνό στόμα. Το έντονο perlage προσδίδει φρέσκο χαρακτήρα και δηλώνει την ισορροπημένη του οξύτητα. Το τελείωμα είναι μοναδικό και ευχάριστο με καθαρή επίγευση πικραμύδαλου.
- Αλκοολικός βαθμός: 11,5 – 12 % Vol.
- Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 4° – 8° C.
- Ποτήρι σερβιρίσματος: Ανοιχτή και ευρύχωρη τουλίπα ή flute.
- Ιδανικοί συνδυασμοί: Γλυκά ξηρής ζαχαροπλαστικής, σοκολάτα και φρέσκα φρούτα της άνοιξης. Πίνεται ευχάριστα και μόνο του.



Η Οίνωδία του Sommelier