

# VERNACCIA NERA di SERRAPETRONA SECCO *DOCG* SPUMANTE *ROSSO*

SERRAPETRONA MACERATA

*Alberto Quacquareni*

Ένας νέος ήλιος ανέτειλε στα τέλη του περασμένου αιώνα, στην κεντρική Ιταλία. Στο υψίπεδο της Macerata, στα κεντρικά Απέννινα όρη και σε υψόμετρο μεταξύ 600 - 800 m., ευδοκίμησε για πρώτη φορά μια δύσκολη κόκκινη ποικιλία σταφυλιού η VERNACCIA. Η παγκόσμια μοναδικότητα του κρασιού Vernaccia Nera di SERRAPETRONA, οφείλεται στο ότι παράγεται από σταφιδιασμένα σταφύλια (τρεις μήνες υπό σκιά) και που ύστερα από τρεις αλκοολικές ζυμώσεις, παίρνουμε σαν τελικό προϊόν ένα ξηρό spumante με τη μέθοδο Martinotti.

Χρώμα: Ερυθρό έντονα ρουμπινί.

Αρωμα: Λεπτό, με αναφορές στα ώριμα δαμάσκηνα, στα βατόμουρα και στα φρεσκοκομμένα πράσινα μήλα.

Γεύση: Ήρεη, εξαιρετικά στεγνή, με καλή διάρκεια και επίγευση πικραμύγδαλου. Είναι αξιοπερίεργο που ένα αφρώδες κρασί δηλώνει και εξαιρετικό σώμα.



Αλκοολικός βαθμός: 12 – 12,5 % Vol.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 5° – 8° C.

Ποτήρι σερβιρίσματος: Ανοιχτή και ευρύχωρη τουλίπα ή flute.

Ιδανικοί συνδυασμοί: Είναι κρασί εύκολο στους συνδυασμούς. Ιδανικό με τα μεσαίας ωρίμανσης αλλαντικά και τα τυριά. Πίνεται ευχάριστα και σαν aperitivo.



*Η Οινόδια του Sommelier*