

A Serrapetrona torna l'appuntamento con 'Appassimenti Aperti'

notizia pubblicata **27 Settembre 2017** alle ore **11:11** nella categoria **Enogastronomia**



Dopo l'annullamento dello scorso anno a causa del sisma, nelle domeniche del 12 e del 19 novembre torna nel borgo di Serrapetrona l'11^a edizione di 'Appassimenti Aperti', appuntamento dedicato agli amanti del buon vino che permette di apprezzare direttamente nei luoghi di produzione un grande vitigno autoctono: la Vernaccia Nera.

L'appuntamento per degustare le diverse qualità di questo prelibato vino è nella piazzetta del paese; da qui grazie ad un servizio navetta si potrà raggiungere le vicine cantine e scoprire gli 'appassimenti', dove oggi come tanti anni fa l'uva viene riposta dopo la vendemmia, in cassette o appesa, finché non sarà il tempo di unire il mosto ottenuto con il vino base prodotto in ottobre.

“Il vino da vitigno autoctono Vernaccia Nera può dirsi emblema stesso della tipicità – sottolinea Alberto Mazzoni, direttore di Imt – l'intero processo di produzione nasce a Serrapetrona e nelle immediate vicinanze e qui viene rigorosamente mantenuto; il profilo sensoriale che ne deriva è irripetibile altrove. Unicità, qualità, territorio: così le Marche del vino accolgono il turista e Serrapetrona ne è la perfetta testimonianza”.

L'evento offre l'occasione ideale per visitare una terra ricca di eccellenze enogastronomiche, naturalistiche e culturali. Da non perdere la visita alla Chiesa di San Francesco, che custodisce vari capolavori artistici tra i quali spicca lo splendido Polittico di Lorenzo d'Alessandro, e la mostra paleontologica 'Attrezzi,

ornamenti, armi e corazze' a Palazzo Claudi, promossa dal Comune di Serrapetrona, dalla Soprintendenza Archeologia, Belle arti e Paesaggio delle Marche e dalla Sapienza Università di Roma – Dipartimento di Scienze della Terra. www.appassimentiaperti.it