



# I grandi vini

La viticoltura rappresenta una attività oggi molto importante per l'economia locale. È una delle produzioni agricole più antiche, tanto che alcuni vini locali erano già conosciuti ed apprezzati dai Piceni e dai Romani. Oggi aziende piccole o di medie dimensioni producono vini secondo le antiche tradizioni e valorizzano vitigni locali che trovano nelle colline maceratesi un terreno estremamente felice. Il segreto dei sapori e dei profumi dei vini locali sono proprio le colline che, con la loro posizione, enfatizzano il calore e la luminosità del sole.





### VERNACCIA DI SERRAPETRONA

Questa denominazione è riservata al vino rosso spumante naturale, nelle tipologie da secco a dolce, prodotto in tutto il comune di Serrapetrona e anche in parte di quello di Belforte del Chienti e di San Severino Marche. Viene realizzata con un metodo particolare: il vino della vendemmia viene unito al mosto ricavato dall'uva appassita sino a gennaio. È molto apprezzato per il suo colore che va da granato al rubino e per i suoi profumi di frutta matura; il tipo secco e piacevolmente amarognolo. Questo vino spumante si consuma giovane ed è ideale a fine pasto, con il dessert e la pasticceria secca. Può essere abbinato anche a formaggi e salumi.



### ROSSO PICENO

È il vino più diffuso nelle Marche; viene prodotto nella fascia collinare e costiera che va da Senigallia ad Ascoli Piceno e pare che fosse già conosciuto all'epoca dei Piceni. È un vino a tutto pasto: si abbina infatti bene con salumi, minestre calde o tiepide, paste ai sughi di carne, legumi, alla carne bollita o alla brace e alla cacciagione. Va bevuto giovane, ma un il suo aspetto rosso rubino e il suo profumo gradevole migliorano con l'invecchiamento.



### VERDICCHIO DI MATELICA

Nasce in un ristretto spazio nell'entroterra tra la Provincia di Macerata e quella di Ancona, nei comuni di Matelica, Esanatoglia, Castelraimondo, Camerino e Pioraco, Cerreto d'Esi e Fabriano. È leggermente diverso da quello della Vallesina, in quanto la maggiore altitudine e il diverso tipo di terreno conferisce un colore più intenso e un profumo particolare. Si abbina perfettamente con il pesce del mare Adriatico e anche con qualche salume tipico tra cui soprattutto il ciauscolo.



### COLLI MACERATESI

Il suo territorio d'elezione è la collina Maceratese e quella di Loreto, con un'altitudine che deve essere al di sotto dei 450 metri. Il suo è un gusto asciutto ed armonico, con un buon profumo di frutta non ancora matura. Il Bianco deve essere bevuto giovane, a circa 10° C durante tutto l'anno. È particolarmente adatto con i molluschi e con pesce arrosto, ma anche con carni bianche cucinate in maniera leggera.



### SAN GINESIO

Si produce nel territorio di San Ginesio e coinvolge anche molti comuni tra Caldarola e Loro Piceno. Esiste nella versione rosso e come spumante secco o dolce. Questo vino, se bevuto giovane, si addice molto ai primi piatti, mentre la versione più matura si abbina meglio ai piatti di carne.



### I TERRENI DI SAN SEVERINO

Prodotto nel comune di San Severino Marche, questo rosso si accompagna perfettamente ai primi conditi con sughi corposi di carne. È ottimo anche con carni preparate con erbe o spezie e anche a formaggi di media stagionatura. Anche la versione passito si può abbinare ai formaggi, oltre che con dolci di vario genere e anche al cioccolato.

