



Alberto Quacquarelli

S E R R A P E T R O N A



Alberto Quaccharini

La Vernaccia di Serrapetrona: la storia della nostra famiglia

Serrapetrona è un paesino dell'entroterra maceratese, nel cuore dell'Italia centrale, dove la montagna ha conservato le proprie origini: il freddo pungente dell'inverno e il clima mediterraneo dell'estate hanno preservato una natura in perfetto equilibrio con l'uomo. È questa la terra d'origine della "Vernaccia di Serrapetrona DOCG".

Amore per la terra, esperienza e tradizione nella coltivazione della vite hanno fatto crescere negli anni l'entusiasmo imprenditoriale della famiglia Quaccharini. Alberto è stato il capostipite di questa azienda: è lui che, aiutato dalla moglie Francesca, ha sfidato gli eventi della vita ed insieme hanno posto solide basi per le generazioni future. Monica, Luca e Mauro: sono loro che hanno raccolto il testimone e che attualmente gestiscono l'azienda, coadiuvandosi reciprocamente in una sorta di simbiosi naturale. L'azienda Alberto Quaccharini è il maggior produttore di Vernaccia di Serrapetrona Docg con i suoi 35 ettari di vigneto impiantati a Vernaccia Nera, impiegata quasi esclusivamente per la produzione della Vernaccia di Serrapetrona Docg.

Serrapetrona is a small town in the countryside around Macerata, at the heart of central Italy, where the mountain has preserved its natural origins: the cold chill of winter and the summer Mediterranean sun have created a natural balance between man and nature. This is the homeland of the "Vernaccia di Serrapetrona DOCG" wine.

Love for the land, experience and tradition in cultivating vines have nourished the entrepreneurial enthusiasm of the Quaccharini's family along the years. Alberto is the founder of this family concern; assisted by Francesca, his wife, he has defied the occurrences of life, and together they have set solid foundations for the future generations. Monica, Luca and Mauro have accepted the challenge and at present run the business, co-operating with each other in a sort of natural symbiosis. Alberto Quaccharini is the leading manufacturer of Vernaccia di Serrapetrona Docg that is produced in 35 hectares of vineyards planted with Vernaccia Nera - Black Vernaccia.



La Vernaccia di Serrapetrona DOCG

La Vernaccia di Serrapetrona Docg viene prodotta utilizzando il nobile vitigno Vernaccia Nera. I vigneti sono piccoli e poco rigogliosi nella vegetazione e nel numero dei grappoli, tanto che la loro produzione mediamente si aggira intorno agli 80 ql. per ettaro. Nell'azienda Alberto Quacquareni vengono vinificate solo le uve coltivate in proprio. La caratteristica peculiare di questo vino risiede nel particolare metodo di vinificazione; è infatti l'unico spumante rosso Docg a subire ben tre diverse e successive fermentazioni.

The Vernaccia di Serrapetrona is produced using the superior Vernaccia Nera, or black Vernaccia. The vineyards are small with little foliage and few grapes, and the Alberto Quacquareni wine business can count on no more than 8.000 kilograms of Vernaccia grapes per hectare. Only the grapes grown and cultivated by Alberto Quacquareni are used in the winemaking. The high point of this wine is the special method of vinification which makes it the only Docg red sparkling wine undergoing three distinct and consecutive fermentations.



Il metodo di vinificazione

La nobilitazione degli acini avviene soprattutto nei locali di appassimento dove vengono appesi i grappoli e lasciati appassire per 3 mesi. È solo da gennaio che si fa la nuova vendemmia dell'uva passita naturalmente: il mosto è rosso rubino infuocato, dolce e denso come il miele. Viene versato e fermentato nel vino di ottobre abbinando così la freschezza della recente vendemmia alla ricchezza dei grappoli appassiti. Il nuovo vino, maturato nelle fresche cantine, viene fatto fermentare ancora per la spumantizzazione. È così che il vino spumante si arricchisce degli ultimi preziosi e determinanti aromi racchiudendo una complessità aromatica, l'eleganza di un fine perlage d'élite internazionale e un sapore netto e sempre identificabile. Il complesso processo di produzione fa sì che la Vernaccia di Serrapetrona Docg venga messa in commercio non prima di un anno e mezzo dopo la vendemmia.

The intense quality of the grapes is obtained in places of semi-darkness, where the grapes are hung up and left to dry for 3 months. The new grape-picking takes place in January: the must from the grapes is a fiery ruby red, sweet and thick like honey. This is added to ferment in the October wine where the freshness of the recent harvest is blended with the richness of the dried grapes. The new wine, which has matured in cool fresh cellars, is left to ferment further still to obtain the sparkling wine. In this way this natural sparkling wine acquires its final precious crucial flavours. The dense ruby red consistent effervescence captures different scents and aromas, those of the refined perlage of an elite sparkling wine with the simplicity of clear, well-defined flavour. The long drawn-out process makes it impossible to put the product on the market until one year and a half has gone by since the vintage.





Premiato tra i primi
15 spumanti al mondo
al concorso "Glass of Bubbly 2018"
a Londra



Vigneti Località Cese, Località Colli.

Uvaggio Vernaccia nera 100%.

Gradazione alcolica svolta da 12,5% a 13,5%.

Percentuale di uve appassite 60%.

Tempi di presa di spuma 9/10 mesi.

Profilo sensoriale

Colore rosso rubino vivace.
Perlage fine e persistente, profumi tipici intensi ed aromatici,
in bocca morbido, vellutato, corposo, persistente, retrogusto
gradevolmente amarognolo.

Abbinamenti

A tutto pasto, ottimo servito come aperitivo,
ideale con salumi e formaggi; da servire fresco.

Vernaccia Di Serrapetrona DOCG

Secco - Dry

Vineyards Locality Cese, Locality Colli.

Blend Vernaccia nera 100%.

Alcoholic strength 12,5% - 13,5%.

Percentage of dried up grapes 60%.

Time of vine-branch's grip 9/10 months.

Sensory profile

Intense ruby red colour. Fine and persistent perlage
with typical intense and flavoured fragrance full of body
on the palate, delicate, velvet-like with a persistent
and pleasant bitterish aftertaste.

Combinings

To any meal, perfect as appetizer, ideal with cold cuts
and cheese; to serve fresh.





Secondo classificato tra i migliori vini spumanti al mondo al concorso "Glass of Bubbly 2018" a Londra

Vigneti Località Cese, Località Colli.

Uvaggio Vernaccia nera 100%.

Gradazione alcolica svolta da 12,5% a 13,5%.

Percentuale di uve appassite 60%.

Tempi di presa di spuma 7/8 mesi.

Profilo sensoriale

Colore rosso rubino vivace. Perlage ricco, persistente, molto gioioso. Profumi da aromi primari tipici del vitigno, in bocca molto corposo, sapido, rotondo fino al dolce, morbido e lungo, dal retrogusto gradevolmente amarognolo.

Abbinamenti

Ideale per dolci a pasta secca, ottimo spumante da meditazione; da servire fresco.



Vernaccia di Serrapetrona DOCG

Dolce - Sweet

Vineyards Locality Cese, Locality Colli.

Blend Vernaccia nera 100%.

Alcoholic strength 12,5% - 13,5%.

Percentage of dried up grapes 60%.

Time of vine-ferment's grip 7/8 months.

Sensory profile

Bright ruby red colour. Rich, persistent and very joyous perlage. Perfumes derived from the typical primary vine's aromas full of body, sapid on the palate, with its roundness goes to sweet, delicate and long, it has a pleasantly bitterish aftertaste.

Combinings

Ideal for dry duogh sweets, excellent meditation sparkling wine; to serve fresh.



Medaglia d'argento al concorso
"Glass of Bubbly 2018"
a Londra

Vigneti Selezionati nell'entroterra maceratese.

Uvaggio Vitigni della marca maceratese.

Gradazione alcolica svolta 12,5%.

Presenza di spuma Metodo charmat lungo.

Profilo sensoriale

Giallo paglierino brillante molto tenue, perlage fine persistente a trama fitta con spuma molto leggera e compatta, al naso fragrante di frutta matura, di lievito panificatorio, di fiori gialli. In bocca fresco, di equilibrata acidità mista a una morbidezza armonica molto gentile e lunga. Molto dissetante.

Abbinamenti Da solo e con tutto ciò che non è rosso; da servire fresco.



Spumante brut Alberto Quaccharini

Vineyards Macerata's hinterland selection.

Blend Marca Maceratese's grapevines.

Alcoholic strength 12,5%.

Vine-fermentation's grip Charmat long method.

Sensory profile

Bright straw yellow, very soft. Fine, persistent and rich perlage with a very light and compact foam, fragrant of ripe fruit, bread yeast, yellow flowers. Fresh on the palate, it has a balanced acidity and a harmonic fullness, very delicate and long. Very refreshing.

Combinings To anything else or to everything that is not red; to serve fresh.



Vigneti Località Colli.

Uvaggio Vernaccia nera 100%.

Gradazione alcolica svolta da 12% a 12,5%.

Vinificazione

Fermentazione con macerazione e frequenti follature.

Profilo sensoriale

Colore rosso rubino vivace.

Profumi da aromi primari tipici del vitigno.

Fruttato, sapido, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Abbinamenti A tutto pasto.

Serrapetrona DOC

Vineyards Locality Colli.

Blend Vernaccia nera 100%.

Alcoholic strength 12% - 12,5%.

Wine-making

Fermentation by steeping and pressing grapes.

Sensory profile

Intense ruby red colour. Perfumes derived from the typical primari vine's. Fruity, sapid, with pleasantly bitter aftertaste.

Combinings To any meal.



Vigneti Selezionati nell'Alta Vallesina.

Uvaggio Verdicchio Bianco in purezza clone matelicese.

Gradazione alcolica svolta 12,5%.

Profilo sensoriale

Di colore bianco paglierino, molto brillante, con sfumature in controluce tendenti al verde, ricco di profumi floreali di acacia, ginestra, frutta matura di albicocca e pesca.

Al palato è ricco, sapido, nettamente saporito, corposo, morbido, abbastanza caldo, fresco di acidità senza nessuna asprezza sulla lingua, con un piacevole retrogusto mandorlato, lungo almeno 10 secondi. Shelf life di almeno tre anni.

Abbinamenti

Aperitivi, antipasti freddi specie di mare, tutte le paste ed i risi se con sughi bianchi, pesce mediterraneo, carni bianche poco elaborate, formaggi fino alla media stagionatura; da servire fresco.

Verdicchio di Matelica DOC

Vineyards Northern Vallesina selection.

Blend White Verdicchio grapes from Matelica's stock.

Alcoholic strength 12,5%.

Sensory profile

Straw white, very bright, with almost green hints against the light. Rich in floral scents of acacia, broom, ripe apricot and peach. Full of body and very sapid on the palate, it is quite warm and fresh, with no sourness on the tongue and with a long pleasant almond aftertaste. Three years shelf life at least.

Combinings

As aperitif or to cold appetizers, especially seafood appetizers, to white sauced pasta or rice, Mediterranean fishes, simple white meat, mildly matured or fresh cheese; to serve fresh.

Vigneti nell'entroterra della Marca Picena.

Uvaggio Passerina in purezza.

Gradazione alcolica svolta 12,5%.

Profilo sensoriale

Al naso offre un bouquet ricco di fiori bianchi e frutti croccanti, la pera su tutti.

Al sorso è fresco, sapido e dal finale fruttato di pomacee. Si presenta nel bicchiere brillante cristallino di luce color paglierina.

Abbinamenti Ottimo l'abbinamento con zuppe di legumi, primi piatti a base di verdure e verdure, classico con pesci non molto elaborati e fritti o come aperitivo al banco; da servire fresco.

Marche Passerina IGT



Vineyards Marca Picena's hinterland.

Blend 100% Passerina.

Alcoholic strength 12,5%.

Sensory profile

Fragrant of white flowers bouquet and crunchy fruits, especially it reminds pear. Fresh on the palate, sapid and fruity finish. In the glass, it looks very bright straw colour.

Combinings Excellent combination with legume soups, first dishes with vegetables, vegetables, simple fish and fried or as aperitif; to serve fresh.



Vigneti Località Cese.

Uvaggio Vernaccia nera, Sangiovese, Merlot, Cabernet.

Gradazione alcolica svolta da 12,5% a 13,5%.

Vinificazione

Fermentazione con macerazione e frequenti follature.

Maturazione

50% in botti in legno tostato barrique e tonneau
50% in legno stagionato per 24 mesi.

Colli della Serra Marche IGT

Vineyards Locality Cese.

Blend Vernaccia nera, Sangiovese, Merlot, Cabernet.

Alcoholic strength 12,5% - 13,5%.

Wine-Making

Fermentation by steeping and pressing grapes.

Ripening

50% in burnt wood small barrels barrique and tonneau
50% in seasoned wood barrels for 24 months.





Primo posto per il miglior abbinamento al piatto "Piccione alla Marchigiana con tartufo nero pregiato" conferito dall'AIS Marche - 2017

Vigneti Località Colli.

Uvaggio
Vernaccia nera 100% in appassimento per 2 mesi circa.

Gradazione alcolica svolta da 13,5% a 14,5%.

Vinificazione
Fermentazione con macerazione e frequenti follature.

Maturazione
In barrique per 30 mesi.



Petronio Marche IGT

Vineyards Locality Colli.

Blend Vernaccia nera 100% dried up for about 2 months.

Alcoholic strength 13,5% - 14,5%.

Wine-making
Fermentation by steeping and pressing grapes.

Ripening
In barrique for 30 months.

Categoria Grappa giovane.

Tipo dell'uva dalla quale deriva la vinaccia

Uve di Vernaccia.

Area di produzione dell'uva

Serrapetrona (MC) località Cese e Colli.

Tipo di vinaccia Fermentata.

Periodo di distillazione 1/7 novembre.

Tipo di alambicco

Vecchio alambicco in rame a caldaiette a vapore funzionante a ciclo discontinuo.

Stagionatura e periodo di stagionatura

In cisternini di acciaio inox per un minimo di 12 mesi.

Gradazione alcolica di estrazione 71% - 73% vol.

Grado alcolico 42% vol.



Grappa di Vernaccia di Serrapetrona

0,50 L

Category Young Grappa.

Dregs of pressed grapes' derivation

Grapes of Vernaccia.

Grapes' production area

Serrapetrona (MC) locality Cese and Colli.

Typology of dregs of pressed grapes

Fermentation.

Distillation's period 1/7 november.

Typology of the alembic

Old copper alembic with steam boiler working in an intermittent cycle.

Seasoning and seasoning's period

In little cistern made of stain less steel for a minimum of 12 months.

Alcoholic strength of extraction

71% - 73% vol.

Alcoholic strength 42% vol.

Categoria Grappa giovane.

Tipo dell'uva dalla quale deriva la vinaccia

Uve di Vernaccia passita.

Area di produzione dell'uva

Serrapetrona (MC) località Cese e Colli.

Tipo di vinaccia Fermentata.

Periodo di distillazione 20/27 febbraio.

Tipo di alambicco

Vecchio alambicco in rame a caldaiette a vapore funzionante a ciclo discontinuo.

Stagionatura e periodo di stagionatura

In cisternini di acciaio inox per un minimo di 12 mesi.

Gradazione alcolica di estrazione 71% - 73% vol.

Grado alcolico 42% vol.



Grappa di Vernaccia Passita di Serrapetrona

0,50 L

Category Young Grappa.

Dregs of pressed grapes' derivation

Grapes of Vernaccia.

Grapes' production area

Serrapetrona (MC) locality Cese and Colli.

Typology of dregs of pressed grapes

Fermentation.

Distillation's period 20/27 february.

Typology of the alembic

Old copper alembic with steam boiler working in an intermittent cycle.

Seasoning and seasoning's period

In little cistern made of stain less steel for a minimum of 12 months.

Alcoholic strength of extraction

71% - 73% vol.

Alcoholic strength 42% vol.



Magnum

1,50 L

Confezioni





Alberto Quacquarelli
S E R R A P E T R O N A

Alberto Quacquarelli
Società Agricola Semplice

Via Colli, 12
62020 Serrapetrona (MC) Italy
Tel e Fax +39 0733 908180
info@quacquarelli.it

www.quacquarelli.it

www.quacquareni.it