



San Ginesio

Denominazione di Origine Controllata

Il vino "San Ginesio" Denominazione di Origine Controllata si produce in diverse tipologie :

- **San Ginesio Rosso**
- **San Ginesio Spumante Dolce**
- **San Ginesio Spumante Dolce**

Queste ultime due, da sole uve di **Vernaccia Nera**

Cenni storici

Il riconoscimento ufficiale della denominazione di origine controllata nel 2007, è stato il compimento di un lungo percorso di lavoro e di passione. Le tracce della "cultura del vino" sono presenti in San Ginesio da lontanissimo tempo, nel medioevo periodo in cui, secondo le cronache del tempo, si hanno significative testimonianze della coltivazione della vite ed ancora prima come testimonia il rinvenimento di una *kylix*, cioè una coppa da vino, nelle tomba del guerriero celtico, rinvenuta a San Ginesio nel 1883 e datata al IV secolo a.C.

Zona di produzione

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Ginesio" comprende il territorio del comune di San Ginesio e parte dei comuni di Caldarola, Camporotondo di Fiastone, Cessapalombo, Ripe San Ginesio, Gualdo, Colmurano, Sant'Angelo in Pontano, Loro Piceno.



Le uve

La DOC San Ginesio Rosso, è prodotta con uve Sangiovese con un minimo del 50%, Vernaccia Nera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Ciliegolo, da soli o congiuntamente per un minimo del 35%.

La DOC San Ginesio Spumante Secco o Dolce è prodotta con **Vernaccia Nera** per un minimo dell'85%.

Caratteristiche organolettiche

Il San Ginesio Rosso ha un bel colore rosso rubino più o meno intenso, al profumo ricorda frutta rossa matura e le spezie, al sapore è sapido e caldo, con un buon corpo ma morbido e piacevole.

Il San Ginesio Spumante è un vino dalla Spuma rossa, sottile e persistente, di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Il profumo è di frutta rossa e di spezie. Al gusto è a seconda della tipologia da secco a dolce, sempre morbido ed equilibrato capace di liberare la fragranza del frutto della Vernaccia Nera

Accostamenti gastronomici consigliati

Il San Ginesio Rosso è ottimo con secondi di carne, bassa corte, maiale e manzo cotti al forno o alla brace, da provare assolutamente con i cibi della nostra regione come i formaggi pecorini, la porchetta profumata al finocchio, il coniglio farcito. La temperatura di servizio consigliata è di 18-19°C.

Lo spumante San Ginesio Dolce, si serve ad una temperatura di 12°-14° C con dessert e dolci in generale. In particolare con pasticceria secca.

Lo spumante San Ginesio Secco, si serve ad una temperatura di 15°-16° C abbinato a formaggi e salumi oltre che a carni più impegnative.

I produttori

Per conoscere i produttori della DOC San Ginesio consultate i loro siti:



www.terredisanginesio.it

www.cantinavaleriolucarelli.it