

San Quirico.

Il bianco da menù di lago.



“Si pescava
col tremac
il pesce persico,
col rearin
le alborelle.”

il nome

San Quirico è il colle più alto di Angera ed accoglie sulla sua sommità una chiesetta, meta di processioni devozionali. Alcune leggende raccontano che il santuario fu edificato da un Santo martire che scambiava i pochi attrezzi per costruirlo con un altro Santo - a sua volta al lavoro - al di là del lago, attraverso poderosi lanci.

San Quirico è un Santo di riferimento per la città di Angera, assieme alla Madonna patrona della Città. Non poteva esserci miglior nome augurante per un vino di recente nascita che unisce dentro di sé il richiamo alla tradizione ed alla qualità.

arte locale

Il viso di un ragazzo venne riscoperto in una chiesa in località Capronno.

Le ipotesi, al momento della scoperta, indicavano che queste sembianze potevano appartenere al Santo protettore di Angera, San Quirico, martirizzato in età giovanile.

detti popolari

Nella zona di "MÜ", quartiere dei pescatori, si vedevano ad asciugare tante reti. I rearùn e le reàa, i tremacc e i rearin dei burcell. Si pescava col tremac il pesce persico, col rearin le alborelle.

(Da una cronaca angerese)

San Quirico.

Il bianco da menù di lago.



VINO BIANCO IGT RONCHI VARESINI



Zona di produzione:

Colline del sud Verbano varesino ad Angera in località Castabbio ed a Ranco in località Caravalle con esposizione sud, sud-ovest. Altezza sul livello del mare 250 m.



Vitigni: Chardonnay, Bussanello, Trebbiano toscano.

Sistema di coltura:

Tralcio rinnovato, inerbimento, concimazioni contenute.



Sistema di produzione:

Produzione massima: 70 q/ha.

Diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa, fermentazione a temperatura controllata, convivenza sulle fecce in acciaio fino a primavera.



Parametri analitici:

Cont. min alcolico naturale: 12,50% vol.; Valore acidità: 5,5 ‰. Estratto secco netto minimo: 17 ‰.



Caratteristiche organolettiche:

Di colore giallo paglierino emana ricchi profumi floreali con note di frutti esotici. E' particolarmente fresco, di carattere e di lunga persistenza. Corpo, equilibrio ed acidità sono ideali per pesce di lago, a cui espressamente è dedicato.



Temperatura di servizio: 14°

Abbinamenti:

Si rivela indicato per piatti di pesce sia di acqua dolce che di mare e carni bianche. Consigliato con menù di lago.

A tavola:

"Pergamena di lavarello al S.Quirico"

"Risotto con perle di lavarello del Lago Maggiore al S.Quirico"