

# COLLESTEFANO

## Spumante - Extra Brut 2015

*Da uve Verdicchio 100%, nello stile della casa, con una purezza estrema che non rinuncia alla spontaneità. Questa versione 2015 è stata sboccata senza aggiunta di liquore di spedizione. La quarta edizione di questo Verdicchio di Matelica Spumante ricorda il 2012 per la dote di frutto, ma con una maggiore ricchezza.*

*Una versione che si era preannunciata memorabile, e che conferma le attese.*

*Verde paglierino al colore, il profumo è esuberante di prugna acerba e semi di finocchio. Il palato è come sempre slanciato e di estrema purezza, grazie anche alla assenza di liquore di spedizione, ovvero di zuccheraggio finale, con in più una evidente ricchezza figlia di una annata giù divenuta leggenda in Italia per i rossi. L'anidride carbonica emulsiona il centro bocca, e nella persistenza le note vegetali si alternano a quelle di farina. Da bere sempre, con quello che vi pare, con chi vi pare. Eccellente da aperitivo, ottimo anche per tutto il pasto. Provatelo sulle cucine vegetariane.*

Vigneti: 1,5 ettari, 25 anni di età. Esposizione a nord. Gestito in biologico dal 1995.

Varietà: 100% Verdicchio di Matelica, clone da selezione massale.

Suolo: terreno di medio impasto, ricco in calcare.

Potatura: Guyot bilaterale. Eseguita direttamente dal personale aziendale.

Vendemmia: manuale, in piccole cassette per preservare l'integrità del frutto, a metà settembre.

Vinificazione : pressatura soffice, fermentazione lenta a bassa temperatura, maturazione sulle fecce fini per 4 mesi in acciaio.

Spumantizzazione: Il vino base è stato imbottigliato a maggio 2016 con aggiunta di lievito e 24 g/l di zucchero (tiraggio).

La rifermentazione è avvenuta in bottiglia (metodo classico), con le bottiglie sistemate sulle pupitre per "il remuage" manuale.

A novembre 2018, dopo ca. 30 mesi, è avvenuta la sboccatura senza aggiunta di "liqueur d'expédition" .

Alcol: 12,5% vol

Acidità: 7 g/l (non viene svolta la fermentazione malolattica)

Zuccheri: 0,5 g/l

Produzione: 9600 bottiglie of 75 cl

Estratto Secco: 20 g/l

SO2: 70 g/l

Pressione in bottiglia: 4,3 bars



ColleStefano Azienda Agricola

Castelraimondo - Mc - Marche - Italia

[www.collestefano.it](http://www.collestefano.it)

