



# COLLESTEFANO

## *Verdicchio di Matelica*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - 2018

*Dopo una annata torrida come la 2017, con il 2018 Collestefano torna ad un versione completa, espressione di un clima graduale.*

*Paglierino verde pieno di luce, il profumo è purissimo di note vegetali di zenzero e cardamomo, e fruttate di pesca noce acerba. Il palato coniuga la tipica freschezza elettrica di Collestefano ad una dote di frutto notevole. Finale lungo, modulato, di zenzero e mandorla dolce. Maturando in bottiglia acquisterà un carattere metallico, mielato e di agrumi canditi di grande finezza, senza perdere il proverbiale dinamismo che lo ha reso il vino cult per eccellenza di tutta la denominazione.*

*Grande sulla cucina di mare, strepitoso sui crudi.*

*La migliore annata dal 2013. Irresistibile da subito, sarà all'apice attorno al 2023.*

*Coltivazione biologica dal 1995*

Vigneti: 18 ettari di Verdicchio di Matelica (420 m.s.l.m.)

Vitigno: Verdicchio di matelica doc 100%,  
cloni autoctoni di matelica da selezione massale

Terreno: medio impasto (sabbia-limo-argilla)  
ricco di calcare-esposizione nord-est.

Allevamento: doppio capovolto tradizionale / guyot  
mono e bilaterale.

Vendemmia: manuale in piccole cassette

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione lenta  
a bassa temperatura, maturazione in acciaio  
(4 mesi "sur lie") affinamento in bottiglia.

Alcool: 12% vol

Acidità: 7,5 g/l (non viene svolta la fermentazione malolattica)

Estratto secco: 20 g/litro

Zuccheri: 1 g/l

Produzione: 130.000 bottiglie 75 cl

*Collestefano Azienda Agricola  
Castelraimondo - Mc - Marche - Italia  
[www.collestefano.it](http://www.collestefano.it)*

