



COLLESTEFANO

Verdicchio di Matelica

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - 2019

Dopo una vendemmia torrida come la 2017 ed una graduale come la 2018, la 2019 a Collestefano si è presentata con una primavera umida che ha fornito le giuste riserve idriche, cui ha fatto seguito un'estate asciutta ma non torrida e si è conclusa con una vendemmia ideale, caratterizzata da escursioni termiche forti quanto insolite, con il termometro sceso addirittura sotto i 10°C.

Il Verdicchio di Matelica Collestefano è, come sempre, impeccabile espressione di tutto ciò: paglierino lieve luminoso, il profumo intreccia note agrumate di buccia di cedro e fiori di anice. Il palato è il consueto marchio di fabbrica: entra leggermente corposo ed elettrico, fortemente aniciato, e si chiude su note agrumate di cedro e salate, con la nota amarognola quest'anno appena accennata.

Maturando in bottiglia acquisterà un carattere minerale di idrocarburi e di agrumi canditi, 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. Irresistibile da subito, sarà all'apice attorno al 2022.

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: 13% vol

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

Estratto secco: 20 g/litro

Zuccheri: 1 g/l

Produzione: 110.000 bottiglie 75 cl

Collestefano Azienda Agricola
Castelraimondo - Mc - Marche - Italia
www.collestefano.it

