



COLLESTEFANO

VERDICCHIO DI MATELICA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - 2020

L'annata 2020 è stata caratterizzata da una primavera piovosa, un'estate asciutta ma non troppo calda, che ha garantito alle uve un perfetto stato sanitario e un periodo vendemmiale con rilevanti escursioni termiche. Nel bicchiere Collestefano 2020 esprime una nota di cedro molto intensa sia ai profumi che al palato, attornata da una sfumatura di mandorla, la consueta, irresistibile reattività e un finale agrumato e ammandorlato, il tutto in un corpo leggermente più ricco del consueto, pur mantenendo intatte le proverbiali caratteristiche di beva e dinamismo. Un tocco di ricamo in meno del solito, due tocchi di veracità in più. Un vino che dovrebbe raggiungere il proprio apice attorno al 2025.

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: 21 g/litro

Zuccheri: 0,5 g/l

Produzione: 110.000 bottiglie 75 cl

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

