

COLLESTEFANO

VERDICCHIO DI MATELICA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - 2024

La versione 2024 del Verdicchio di Matelica Collestefano interpreta la fisionomia del terroir di Collestefano in versione vegetale speziata, con un carattere che ricorda quello della 2020 e della 2018.

Paglierino lieve e pieno di luce, come sempre, molto fine ai profumi, che si dispiegheranno con il tempo, con note di felce, fiori di anice e cardamomo, su un fondo di cedro. Il palato è leggermente più corposo del solito, pur mantenendo l'energia e il dinamismo che costituiscono il marchio di fabbrica. Il finale, fresco e lunghissimo, si alterna su note di cedro, cardamomo e un tocco di pepe verde che potrebbe ricordare i grandi Grüner Veltliner della Wachau. Maturando in bottiglia acquisterà un carattere minerale di idrocarburi (gasolio), di zenzero candito e miele di castagno, senza perdere mai il proverbiale dinamismo che lo ha reso il vino cult per eccellenza di tutta la denominazione.

Grande sulla cucina di mare, strepitoso sui crudi.

Dovrebbe raggiungere l'apice entro il 2027, per poi dare il meglio di sé almeno fino al 2035-2038.

Coltivazione biologica dal 1995

Vigneti: 20 ettari di Verdicchio di Matelica
in località Collestefano e Rocca Franca (420 m.s.l.m.)

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

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

Alcool: 13,5% vol

Acidità: 6,5 g/l (non viene svolta la fermentazione malolattica)

Acidità volatile: 0,2 g/l

PH: 3,20

Estratto secco: 21 g/litro

Zuccheri: 0,5 g/l

Produzione: 130.000 bottiglie 75 cl

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

