



MARCHE BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA - 2025

Immaginate la limpidezza tipica dello stile Collestefano, unita al carattere fresco e verticale dei bianchi dei climi freschi, con in più lo spirito sbarazzino e gustoso dei vini da merenda.

Nella versione 2025 questo Marche Bianco di Collestefano conferma di essere il vino che mancava: paglierino tra il verde e l'oro, profuma di pane e mela golden, pera e cardamomo, al palato è quasi grasso e lievitoso, pur mantenendo la grande freschezza di tutti i vini di Collestefano.

Il sapore è appena abboccato e ricorda l'ananas acerbo e il capperi, con un finale schietto, potente e piacevolmente ammandorlato.

Saporito ed eccezionalmente franco, questo vino mantiene lo stile esecutivamente impeccabile dell'azienda. Una volta stappato non riuscirete a fermarvi – siete avvisati!

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

Alcool: 12,5% vol

Acidità: 7,2 g/l (non viene svolta la fermentazione malolattica)

Acidità volatile: 0,2 g/l

PH: 3,11

Estratto secco: 20 g/litro

Zuccheri: 0,5 g/l

Produzione: 22.000 bottiglie 100 cl

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



Valori Nutrizionali

