

COLLESTEFANO

Spumante Vigna Le Prata Dosaggio Zero 2022

Verdicchio in purezza, purezza estrema nel bicchiere. Questa versione 2022 è stata affinata sui lieviti per 20 mesi e sboccata senza aggiunta di liquore di spedizione.

Giallo paglierino lieve al colore ma di incredibile luminosità, il vino sente il terroir di Vigna Le Prata, caratterizzato da eccezionali escursioni termiche, al naso, dove il profumo è un manuale del Verdicchio, con le note varietali che prevalgono su quelle del lievito, con confetto, anice, noce moscata e un piccolo tocco di brioche a donare complessità. Il palato è freschissimo, succoso, irresistibile, trasparente nelle sensazioni gustative, la rifermentazione dona solo dimensionalità e spazio gustativo in uno spumante che ha la franchezza di un grande bianco fermo.

L'anidride carbonica è una mousse, la persistenza è lievemente aspra, dominata da note di ananas acerbo, di mandorla amara e canfora.

Da bere sempre, con quello che vi pare, con chi vi pare.

Eccellente da aperitivo, ottimo anche per tutto il pasto, darà il meglio sulle cucine vegetariane.

Vigneti: 2,4 ettari. Esposizione a nord, Vigna Le Prata.

Varietà: 100% Verdicchio di Matelica.

Suolo: di natura alluvionale, ciottoloso, ricco di scheletro.

Potatura: Guyot bilaterale. Eseguita direttamente dal personale aziendale.

Vendemmia: manuale, in piccole cassette per preservare l'integrità del frutto, a metà settembre.

Vinificazione : pressatura soffice, fermentazione lenta a bassa temperatura, maturazione sulle fecce fini per 4 mesi in acciaio.

Spumantizzazione: Il vino base è stato imbottigliato a maggio 2023 con aggiunta di lievito e 24 g/l di zucchero (tiraggio).

La rifermentazione è avvenuta in bottiglia (metodo classico), con le bottiglie sistemate sulle pupitre per "il remuage" manuale.

A gennaio 2025, dopo ca. 18 mesi, è avvenuta la sboccatura senza aggiunta di "liqueur d'expédition".

Alcol: 12,2% vol

Acidità: 7,3 g/l (non viene svolta la fermentazione malolattica)

PH: 3,05

Zuccheri: 0,5 g/l

Estratto Secco: 20 g/l

SO₂ tot: 38 g/l

SO₂ libera: 5 mg/l

Pressione in bottiglia: 4,4 bars

Produzione: 13000 bottiglie 75 cl



Collestefano Azienda Agricola

Castelraimondo - Mc - Marche - Italia

www.collestefano.it

