

COLLESTEFANO

VERDICCHIO DI MATELICA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - 2025

La versione 2025 del Verdicchio di Matelica Collestefano interpreta la fisionomia del terroir di Collestefano in versione vegetale e soprattutto agrumata, con un carattere che ricorda quello delle vendemmie più energiche, come le mitiche e indimenticabili 2013 e 2006.

Paglierino lieve e pieno di luce, come sempre, molto fine ai profumi, che si dispiegheranno con il tempo, con note di buccia di limone, fiori di anice e cardamomo, su un fondo di mela golden. Il palato è leggero e di grande energia, con il dinamismo e la beva delle annate migliori. Il finale è fresco, piacevolmente aspro e lunghissimo, si alterna su note di buccia di limone, pesca e cardamomo.

Se la versione 2024 ricordava i grandi Grüner Veltliner della Wachau, qui siamo in Germania con i suoi eccezionali Riesling. Maturando in bottiglia acquisterà un carattere minerale di idrocarburi (gasolio), di limone candito e, fra molto anni, di 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.

Un vino che impiegherà qualche anno a raggiungere l'apice, che verrà raggiunto probabilmente non prima del 2030, per poi dare il meglio di sé almeno fino al 2035-2040.

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: 12,9% vol

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

Acidità volatile: 0,2 g/l

PH: 3,06

Estratto secco: 21 g/litro

Zuccheri: 0,4 g/l

Produzione: 130.000 bottiglie 75 cl

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



Valori Nutrizionali

