



Verdicchio di Matelica

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA - 2016

Coltivazione biologica dal 1995

Vigneti: 17 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: 12% vol

Acidità: 8,0 g/l - non viene svolta la fermentazione
malolattica

Estratto secco: 23 g/litro

Zuccheri: tracce

Produzione: 100.000 bottiglie 75 cl



Vitivinicola Collestefano
62022 Castelraimondo -MC - Marche - Italia
www.collestefano.com

