

COLLESTEFANO

Spumante - Dosaggio Zero 2020

Verdicchio in purezza, purezza estrema nel bicchiere. Questa versione 2020 è stata sboccata senza aggiunta di liquore di spedizione.

Verde paglierino lieve al colore, il profumo è incentrato sulle note varietali, con menta e anice, buccia di limone e un tocco di brioche.

Il palato è trasparente nelle sensazioni gustative, la rifermentazione dona solo dimensionalità in uno spumante che ha la franchezza di un grande bianco fermo. L'anidride carbonica è una mousse, la persistenza è dominata da note agrumate e lievi di pane grigliato. Da bere sempre, con quello che vi pare, con chi vi pare. Eccellente da aperitivo, ottimo anche per tutto il pasto. Provatelo sulle cucine vegetariane.

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

Varietà: 100% Verdicchio di Matelica.

Suolo: di natura alluvionale, ciotoloso, 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 2020 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 2022, dopo ca. 18 mesi, è avvenuta la sboccatura senza aggiunta di "liqueur d'expédition".

Alcol: 12,8% 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: 70 g/l

SO2 libera: 5 mg/l

Pressione in bottiglia: 4,3 bars

Produzione: 6700 bottiglie 75 cl



Collestefano Azienda Agricola

Castelraimondo - Mc - Marche - Italia

www.collestefano.it

