

VERDICCHIO DI MATELICA

AZIENDA COLLESTEFANO



Marches



62022 Castelraimondo (MC)
Site internet : collestefano.com

Dénomination :	VERDICCHIO DI MATELICA DOC
Encépagement :	100% Verdicchio
Nombre bouteilles produites :	25.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	350 M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe paille claire avec reflets dorés, nez caractéristique d'amandes douces avec notes de pommes acidulées et fleurs d'aubépine. En bouche c'est gras et ample avec une superbe matière et une complexité importante. Ce vin est d'une intensité et d'une personnalité surprenante.
Mariage mets-vins :	Sur des poissons goûteux grillés, poêlés ou cuits à la vapeur, des viandes blanches froides, sur certains fromages de chèvre.

VIGNOBLE DES MARCHES

