



# Verdicchio di Matelica 2019

COLLE STEFANO, MARCHE, ITALIA 



Rypälelajikkeet	Verdicchio
Alkoholi	13,0 %
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, kellertävä väri. Tuoksu on raikas, hedelmäinen, puhdas; omenaa, persikkaa, sitrusta. Maku on kuiva, hedelmäinen, mineraalinen ja hyvin pitkä.
Ruokasuositus	Äyriäiset, kalaruuat, kanaruuat, vaaleat lihat.
Viinialue	Rypäleet tulee Colle Stefanon 18ha Verdicchio palstalta Matelican alueelta. 10-40-vuotiaat köynnökset, jotka kasvavat 420m korkeudella merenpinnasta.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Tuotettu sertifioidusti luomuviljellyistä rypäleistä jo vuodesta 1995.

## Colle Stefano

MARCHE, ITALIA

[Colle Stefano](#) viinitila sijaitsee Matelican kylässä, Marchen alueella, noin 420 metrin korkeudella merenpinnasta. Alue tunnetaan mineraalisista valkoviineistään Verdicchio-lajikkeesta. Colle Stefanon tilan koko on vain 3,5 hehtaaria ja vuosituotanto on vaatimattomat 25 000 pulloa. Tilan omistaja ja viinintekijä on Fabio Marchionni, joka Anconassa suorittujen enologian opintojen jälkeen toimi viinitekijänä Saksassa, jossa hän kiinnostui luomuviljelystä. Vuonna 1998 hän sai haltuunsa vanhempiensa viinitilan, jonka kehittämiseen hän on sittemmin panostanut voimakkaasti. Talo on sertifioidusti luomutuottaja ja tuotannossa on kaksi viiniä, Verdicchio di Matelica ja rosee, jonka tuotanto on hyvin vähäistä.