

COLLESTEFANO Verdicchio di Matelica, DOC

Vinařství Collestefano se nachází v kopcovité oblasti ve vnitrozemí regionu Marche v nadmořské výšce 420 m.n.m. Náhorní plošina širokého údolí se táhne od jihu na západ a je chráněna umbrijskými Apeninami (1479 m.n.m.), které oblast oddělují od vlivu Jaderského moře. Díky tomu je zde velice chladno a sucho s výraznými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí. To ve spojení s vápenito-písčitou půdou tvoří ideální podmínky pro pozdně dozrávající odrůdu Verdicchio di Matelica, která je zde pěstována již od dob Římanů a je považována za autochtonní.

Fabio Marchioni vyrostl v zemědělské rodině na statku Collestefano. Vystudoval enologii v Anconě. Po studiích odchází na stáže do Německa do vinařství Weingut Salwey v Keiserstuhl a do Weingut Zahringer ecovin Heitersheim, kde se od špičkového vinaře Paulina Kopfera naučil techniku produkce biologického vinohradnictví. V roce 1998 se vrací na rodný statek, kde přesvědčil otce ke změně vedení vinice a převzal kompletní zodpovědnost za obdělávání vinohradu a výrobu vína. Po 12ti letech tvrdé práce je jeho Verdicchio považováno za referenční ve všech špičkových restauracích a vinotékách nejen v Marche a získává ty neprestížnější národní ocenění. Fabio je velice milý a pracovitý člověk, který se i nadále soustředí především na vinohrad a dělá z něj jen jedno jediné víno, které je perfektním výrazem místního teritoria a odrůdy.



Oblast:	Marche, Matelica, DOC
Vinice:	15 hektarů, biologické zemědělství, od roku 1995 certifikované IMC
Nadm. výška:	420 m.n.m.
Odrůda:	Verdicchio di Matelica DOC 100% - autochtonní klony z Matelici, masalní selekce
Vedení révy:	Dvojitý tažení, Guyot dvouramenný
Sklizeň:	Vždy pozdní, v druhé polovině října, ruční, do malých bedýnek, rychlý transport do sklepa a zpracování
Vinifikace:	Jemné lisování, pomalá fermentace za nízké teploty v nerezových tancích. Do naláhování (únor/březen) v kontaktu s jemným kvasničním kalem, následné zrání v láhvích v kamenné jeskyni.
Alkohol:	13 % vol
Kyselina:	7,5 g/l (neprovádí malo-laktickou fermentaci)
Produkce:	60 - 80.000 láhví ročně
Gastronomie:	pečené ryby, předkrmy, saláty, jemné těstoviny, rizota, plody moře.