VERDICCHIO MATELICA



Verdicchio di Matelica DOP, Colpaola, Marken, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2020
Notizen	Intensives Strohgelb; ansprechende Nase mit mineralischen Noten von nassem Stein, leicht kräutrigen Nuancen und dahinter Steinfrüchte. Frisch, filigran und elegant baut sich der Verdicchio auf und endet am Gaumen gut ausgewogen.
Begleitend zu	Meeresfisch, Pasta an Rahmsauce, scharfe asiatische Speisen
Vinifikation	Lese in der ersten Oktober Woche. Bei kühlen Temperaturen im Stahltank vergoren, Ausbau ebenfalls im Stahltank. Limitiert auf 38'133 Flaschen.
Traubensorten	100% Verdicchio
Alkohol	13 %
Format	75 cl
Auszeichnungen / Bewertungen	Gambero Rosso (2018) 2/3 Bicchieri Wine Spectator (2018) 88/100 Punkte

COLPAOLA
Die Villa, im Zentrum des Weingutes, steht für fünfzig Jahre Stolz und der Geschichte zwischen der Familie Porcarelli und der Stadt Matelica. Hier, am Fusse des Berges San Vicino auf 650 M.ü.M, begann Francesco Porcarelli (3. Generation) im Jahr 2013 mit der Flaschenabfüllung und der Umstellung auf den biologischen Anbau. Per Ende 2018 wurde der Keller renoviert. Die ursprünglich 6.5 ha Verdicchio Reben wurden im Jahre 2016 auf insgesamt 10 ha erweitert. Lediglich 0.5 ha sind mit Merlot bepflanzt. Mit jedem Schluck ihres Verdicchios spürt man die Zuneigung von Francesco und Stefania zu ihren Reben.

http://www.cantinacolpaola.it