

TENUTA COLPAOLA

VERDICCHIO COLPAOLA VERDICCHIO DI MATELICA DOC

Espressione assoluta di freschezza, bevibilità e longevità. Grazie all'elevata altitudine dei vigneti (650 m.s.l.m.) e alla loro esposizione a est. Uve vendemmiate a mano e coltivate secondo il metodo biologico.

Fresh, pleasurable and long-lasting thanks to the high altitude of its vines (650 m a.s.l.) and to their exposure to the East. The grapes are harvested by hand and grown according to biological farming practices.



TIPOLOGIA TYPE

Vino bianco armonico *Aromatic white wine*



FORMATO SIZE

750 ml



TEMPERATURA SERVIZIO SERVICE TEMPERATURE

8-10°C



GRADO ALCOLICO ALCOHOLIC CONTENT

13,5 % vol



COLPAOLA

- 650 M S.L.M. -

UVAGGIO

100% VERDICCHIO

OUR WINE STORY

Colpaola è passione per il verdicchio, è amore per il territorio che lo rende unico: Matelica e le Marche. Adagiata sulle colline a ridosso del Monte San Vicino, a 650 M. S.L.M, nella frazione di Braccano. Questa posizione permette di produrre una delle più particolari tipologie di Verdicchio di Matelica. L'incisione, appartenente a una lapide paleocristiana nel Palazzo Piersanti di Matelica, è un elemento visivo tra i più diffusi della cristianità. Inizialmente usata in ambito funerario e nel tempo largamente condivisa dai popoli mediterranei antichi, la sua funzione ha mantenuto il senso propiziatorio e benevolo della buona accoglienza.

Colpaola is the passion for Verdicchio and It's love for our land : Le Marche. The Estate is on foot of San Vicino Mountain, It's located in the Braccano Village (district of the city of Matelica). Vineyards are at 650 m a.s.l. , this special position allow us to make very particular wines. The carvin shows one of the most widespread images of Christianity. it was found inside a Christian tombstone, now this evidence is in a city museum called "Museo Piersanti" Its function has maintained the propitiatory and benevolent sense of good reception.

ABBINAMENTI IN CUCINA KITCHEN'S COMBINATIONS

carni bianche, pesce, frittura, sushi, tartufo
white meat, fish, frying, sushi, truffle

CARATTERISTICHE FEATURES

- VIGNETO (VINEYARD) Località Colpaola - Matelica - Italia
- ANNO DI IMPIANTO (YEAR PLANTED) 2007
- GIACITURA Collinare POSITION Hilly
- ESPOSIZIONE Est ORIENTATION East
- ALTITUDINE 650 mt slm ELEVATION 650 mt a.s.l.
- TERRENO Argillo-calcareo SOIL calcareous clay
- SESTO DI IMPIANTO 3 x 1,1 SPACING 3 x 1,1
- ALLEVAMENTO A spalliera BREEDING Espaliers
- POTATURA Guyot TRAINING Guyot
- DENSITÀ 3200 piante/ha DENSITY 3200 plants/ha
- VITIGNO Verdicchio clone matelicese VINE Verdicchio, Matelicese clone
- EPOCA DI VENDEMMIA Prima decade di ottobre HARVESTED First ten days of October
- VINIFICAZIONE In riduzione in bianco, decantazione del mosto statica a freddo VINIFICATION reductive white, cold static decantation of the must
- SHELF LIFE 8 anni SHELF LIFE 8 years