

Colpaola

Italia - Marche - Matelica (MC)



COLPAOLA

- 650 M S.L.M. -

Proprietà / Fondatori Stefania Peppoloni & Francesco

Porcarelli

Inizio Attività 2007

Vitivinicultura Biologica certificata

Ettari 10

Bottiglie prodotte 90.000

CÀ LILLA SPUMANTE

100% Verdicchio di Matelica

Zona di produzione: Località Colpaola, collinare con esposizione a est

Terreno: argillo-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in riduzione in bianco, decantazione del mosto statica a freddo

Affinamento: 7 mesi

Colore: giallo paglierino

Sapore: bollicina fine, croccante ma mai invadente

Grado Alcolico: 11% vol



Alla guida della Tenuta c'è Stefania Peppoloni che dopo una vita vissuta tra i numeri, ha deciso di dedicarsi alla sua passione per la viticoltura. Colpaola è l'azienda "di montagna" della zona di produzione del Verdicchio di Matelica ed infatti dispone di un corpo di 10 ettari vitati alle pendici del Monte San Vicino con una altitudine media dei vigneti di oltre 650 m slm.. La linea che si persegue è giovane ed innovativa e sicuramente di forte personalità. L'azienda è interamente certificata biologica, si lavora nel rispetto di equilibri naturali consapevoli e volenterosi di non contribuire all'inquinamento ambientale. Da Colpaola si produce molto di più che un semplice vino: è il racconto di un terroir, l'espressione di un modo di essere, una filosofia del buon vivere con dei vini perfette icone di Matelica.