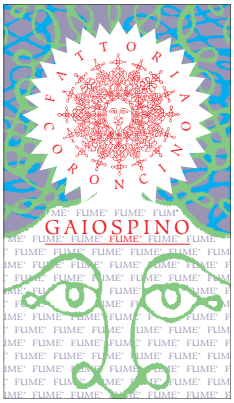
FATTORIA CORONCINO

L'azienda è stata fondata nel 1981 dai proprietari Lucio Canestrari e sua moglie, Fiorella De Nardo che lavorano direttamente nella conduzione sia della vigna che della cantina. Pionieri del Verdicchio di qualità hanno contribuito a riscattare l'immagine di vino economico da pizzeria diffusa negli anni '60 e '70. Attualmente l'azienda si sviluppa su tre corpi, per una superficie totale di 17,5 ettari, con 9,5 Ha di vigneto iscritto all'albo del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico e una produzione di circa 50.000 bottiglie.

Tutto il vino che produciamo proviene da uve coltivate da noi, e tutto nel tipo di Verdicchio Classico Superiore; Classico significa che il vigneto si trova nella zona di più antica tradizione, Superiore che la vigna ha prodotto meno di 11 tonnellate di uva per ettaro . Media di produzione attorno ai 60 hl / Ha. Abbiamo 0,4 ettari di vigneto rosso e 1,5 ettari di uliveti che producono olio extravergine di oliva.



Motto: 'N DO ARIVO METTO 'N SEGNO locuzione romana che significa faccio quel che posso e si vede fin dove è fatto.
I vigneti sono su terreni diversi e altitudini tra i 250 ei 400 metri, la densità dei vigneti va dalle 1666 viti/Ha dei vecchi impianti in via di rinfoltimento alle 3.300-5.000 dei nuovi impianti. Sistema di allevamento Guyot, *inerbimento naturale dei vigneti a partire dal 1983, il controllo delle malattie fungine e insetti secondo il metodo della lotta integrata e biologica (dal "92) , non concimiamo dal 1995 per mantenere integro il profilo del terroir, vogliamo che il sapore dell'uva sia quello dato dal suolo e non dai concimi.* **Non siamo in nessuna associazione, non abbiamo nessun dogma, ci piace usare la nostra testa in libertà e lavorare in un luogo piacevole in accordo con la natura. Vogliamo produrre vini naturali, salutari e digeribili per noi e per i clienti.** Tecnica del buon senso consapevole. Raccolta manuale in cassette con cernita dei grappoli di tutte le uve. Tempo e conservazione sui lieviti per ottenere la stabilità.
In linea d'aria i vigneti sono situati a 3 km tra i più lontani, Coroncino è al centro, ma rientrano in tre comuni diversi: Cupramontana (Spescia), Staffolo (Coroncino) e San Paolo di Jesi (Cerrete).

GAIOSPINO Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Superiore
Proviene dal vigneto di Spescia il suolo è un marna calcarea in ripido pendio piantato semi-terrazzato trasversale, esposizione sud-ovest.
Questo vino rappresenta la nostra produzione con più riconoscimenti. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Il 20-30% del vino fermenta in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti (come nelle vasche) fino all'imbottigliamento , che avviene dopo 16-18 mesi. Vino importante per la struttura e ricchezza aromatica gode positivamente dell'invecchiamento come tutti gli altri vini. Il Gaiospino è eccellente con il pesce, specialmente quando il cibo è complesso e forte come il baccalà o lo stoccafisso o la zuppa di pesce,brillante con uova e asparagi. Circa 10.000 bottiglie. 5 grappoli AIS

FATTORIA CORONCINO di Lucio Canestrari, viticoltore
Contrada Coroncino, 7 - 60039 STAFFOLO - AN - ITALIA
Tel +39 0731 77 94 94 - Fax+39 0731 770205
e-mail: info@coroncino.it www.coroncino.it
Visite e vendita in azienda su appuntamento. Al ricevimento: i proprietari

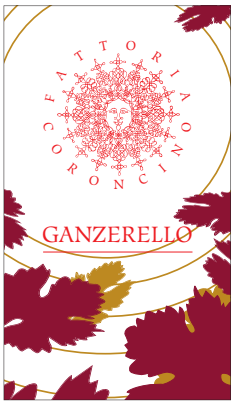
GAIOSPINO FUME' Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore
Questo vino è ottenuto dal mosto di uve Gaiospino, posto a fermentare al 100% in botti di rovere nuovo e lasciato maturare sui propri lieviti per due anni. Vino con forte personalità, salumi e formaggi stagionati, affumicati e tartufo. Vino perfetto da divano.

IL CORONCINO Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore
È una selezione di uve provenienti dal vignetl di Coroncino e di Cerrete dove abbiamo piantato le viti innestate da quelle di Spescia e densità di impianto di 3500 ceppi per ettaro. Il terreno è prevalentemente argilloso. Il Coroncino è un verdicchio autentico agile ed elegante ampio al palato rende piacevole l'abbinamento con il pesce, essendo un verdicchio affronta gagliardamente anche le carni e non solo quelle bianche. Circa 20.000 bottiglie. 5 grappoli AIS

IL BACCO Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico Superiore, fedele compagno quotidiano, un vino schiavo totale sempre prono ai nostri voleri, idoneo a farsi aprire a comando e pronto ad accompagnare ciò che più ci aggrada senza mai essere nè povero nè eccessivo con buona struttura e corpo, sano e digeribile come i suoi fratelli. La solforosa è bassissima come gli altri che sono sempre circa alla metà del limite per i vini biologici (100 mg./l)
ha, non invasivo, con una capacità di abbinamento col cibo enorme. Il vino ideale per l'uso quotidiano di alto livello, lasciando spazio per il dì di festa.
Circa 10.000 bottiglie.

STRACACIO Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico Superiore
Primo vino ottenuto dalla fermentazione in botti di rovere, da uve di Verdicchio Incrocio Bruni (Verdicchio x Riesling) che sono state recuperate da una vigna nobiliare dove negli anni trenta aveva lavorato Bruni e replicate in azienda nel 1991. Un vino di grande personalità, ideale per il formaggio e verdure. Nell'annata 2006 abbiamo fatto un'unione tra Gaiospino Fumè 2006 e Stracacio 2006 creando così lo STRAGAIO Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Riserva. 24 mesi di maturazione e affinamento sui lieviti in barrique, 6 in bottiglia. 5 grappoli AIS

BAMBULE' Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico doc Passito 2003
Vino ottenuto da uve Verdicchio appassite sulla pianta. Prodotto solo quando l'annata e lo spirito del vignaiolo concordano. Non stucchevole, complesso e suadente stupisce per la bevibilità inusuale in un passito. Pasticceria dolce e formaggio. 5 grappoli AIS



GANZERELLO IGT Marche Rosso uve sangiovese 95% shyrah 5%
Vino onesto e bevibile in linea con il nome adatto per finire la bottiglia senza ripensamenti e piena soddisfazione. Un vino vero.

Tutti i nostri vini hanno una longevità di almeno 5 anni ma anche molto di più.
La bottiglia aperta può essere finita con soddisfazione anche dopo alcuni giorni.

FATTORIA CORONCINO di Lucio Canestrari, viticoltore
Contrada Coroncino, 7 - 60039 STAFFOLO - AN - ITALIA
Tel +39 0731 77 94 94 - Fax+39 0731 770205
e-mail: info@coroncino.it www.coroncino.it
Visite e vendita in azienda su appuntamento. Al ricevimento: i proprietari