



Fiorella e Lucio Canestrari



Esclusiva Toscana, Alto Adige, Piemonte e Lombardia (no SO)
Senza esclusiva Emilia-Romagna (no RN), Veneto, Liguria, Umbria, Abruzzo, Puglia, Sicilia, AP, FM

50.000

11,5 ha; Verdicchio, Biancame, Trebbiano, Incrocio Bruni

**** Agricoltura di buon senso non nociva ****

2017/18	« Il Bacco » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	2018 a esaurimento 2017
2018	« Il Coroncino » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	ottobre 2019
2017	« Gaiosino » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	dicembre 2019
2016	« Gaiosino Fumé » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	no scheda vino; gennaio 2020
2015	« Stragaio » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	no scheda vino; in esaurimento

NDO' ARIVO METTO 'N SEGNO

“A Fattoria Coroncino **non si concima**, privilegiando l’intervento agronomico e i risultati, anno dopo anno, non sono altro che una conferma. I vini qui prodotti sono ‘diversi’, particolarissimi.” - AIS Duemilavini 2012

“Nei vini ho un approccio ‘multiculturale’, **non seguo le mode e di volta in volta faccio come credo, perché ogni anno il vino deve essere diverso.**” - Guida vini slow 2012

“Nessuna regola ferrea o filosofa estremista, solo attenzioni e sostenibilità: inerbimento, assenza di concimazioni o interventi programmati sono il modo con cui si cerca equilibrio nell’uva. I vini esprimono il verdicchio, la terra, l’ambiente, ne trasmettono il sapore.” - Guida vini slow 2011

“Lucio Canestrari **è da tempo uno dei riferimenti stabili per gli amanti del Verdicchio**, e il suo originalissimo approccio al mestiere di vignaiolo (“ndo arivo metto 'n segno” è il curioso motto in calce alle sue etichette) offre un intreccio di rigore e ironia difficilmente replicabile. Forti di una materia prima di ottima qualità, i suoi bianchi hanno intensità, spessore e non di rado anche una certa esuberanza alcolica.” - Guida Espresso vini d’Italia 2013



« Il Bacco » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.

Verdicchio 100%

27 anni

Vinificazione in acciaio 90% e 10% in legno vecchio; va in bottiglia dopo 1 anno.

10.000

4-6 anni e oltre

Accompagna perfettamente le briose polemiche del dopo partita. Altrimenti pizza, primi piatti, crostini, pesce, carni bianche. Pesto alla genovese.

Chiaroscuo aromatico giocato su susina, mela, ananas candito, scorza di limone, erba cedrina e percezioni iodate. Sorso vellutato e stuzzicante, vivacizzato da un brioso asse fresco sapido e da echeggianti note di agrumi canditi e sali minerali.

♥ Schietto, immediato, ma già un vino “importante”.



« Il Coroncino » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.

Verdicchio 100%

26 anni

Vinificazione in acciaio 90% e 10% in legno vecchio; va in bottiglia dopo 1 anno.

20.000

6-10 anni e oltre

Pizze strutturate, primi piatti di mare, pesce, carni bianche. Ottimo sul guazzetto alla marchigiana.

Bianco di grande energia e carattere: si apre lentamente, rivela grande mineralità, estrema morbidezza e corrispondenza gusto-olfattiva; sostenuto da succosa acidità citrina e da saporita, lunghissima scia sapida, chiude su ritorni agrumati.

♥ La grande bevibilità.



« Gaiosino » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.

Verdicchio 100%

28 anni

Malolattica svolta; il 20-30 % del vino fermenta in tonneau di rovere da 500 litri e permane sui propri lieviti fino all’imbottigliamento che avviene dopo 16-18 mesi.

10.000

8-10 anni e oltre

Pesci in salsa, carni bianche struttuate, crostacei.

Patrimonio olfattivo compatto ed elegante, di raffinata matrice minerale. In bocca emoziona, nel dilagare incessante di sensazioni. La sinuosa avvolgenza glicerica è raggiunta da mirabile verve sapida e fresca, che perdura nel lunghissimo finale ammandorlato.

♥ La ricchezza caratteriale.