



Fiorella e Valerio 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

14 ha: Verdicchio, Biancame, Trebbiano
**** Agricoltura di buon senso non nociva ****

2022	« Il Bacco » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	
2022	« Il Coroncino » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	
2021	« Gaiospino » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	quantità limitata
2020	« Stracacio » Verdicchio Castelli di Jesi Ris. Cl. Sup.	Bianco	Secco	no scheda; qtà limitata
2019	« Gaiospino Fumé » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	esaurito

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

“Lucio Canestrari è stato uno straordinario indimenticabile interprete del verdicchio. Ci ha lasciato nel novembre 2021. Il figlio Valerio, al suo fianco già da qualche tempo, ha evitato che si dissipasse quel **patrimonio di sapienza e stile originale che dava vita a bianchi dal taglio artigianale, densi di frutto e sapore, estroversi, facilmente riconoscibili.**” - Guida Gambero Rosso 2023

“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

“Fin dall'inizio il filo conduttore della loro azienda è stata l'assenza di interventi: niente concimazione chimica, ma tanta cura riservata a ogni singola pianta, per **raccogliere quello che offre la vite e non quello che decide il vignaiolo.**” - Guida AIS Vitae 2020

“Spontaneità interpretativa ed esecutiva sono appunto i cardini dei vini di Canestrari.” - Guida Slow Wine 2023



« 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.
- 15.000
- 4-6 anni e oltre
- Accompagna perfettamente le briose polemiche del dopo partita. Altrimenti pizza, primi piatti, crostini, pesce, carni bianche. Pesto alla genovese.
- Chiaroscuro 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 100%; va in bottiglia dopo 1 anno.
- 25.000
- 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.



« Gaiospino » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.

- Verdicchio 100%
- 45 anni
- Malolattica svolta; il 10% del vino fermenta in tonneau di rovere da 500 litri e permane sui propri lieviti fino all'imbottigliamento che avviene dopo 22 mesi.
- 10.000
- 8-10 anni e oltre
- Pesci in salsa, carni bianche strutturate, 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.



« Gaiospino Fumé » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.

- Verdicchio 100%
- 45 anni
- Selezione delle uve raccolte in piena maturazione; affinamento di 30 mesi in tonneau; malolattica svolta.
- 4.000 c.a.
- 8-10 anni e oltre
- Risotto zucca e gorgonzola, foie gras, pollo al curry.
- Vino di notevole impatto, sontuosamente voluttuoso, un gioco di echi maturi, boisé e incursioni in lande più fresche, erbe e balsami; una prova di equilibrio tra spinte materiche e fraseggi più sottili. Gli serve tempo ed ossigeno.
- ♥ L'opulenza.