



## FATTORIA CORONCINO

L'azienda è gestita direttamente dai proprietari, Canestrari Lucio e sua moglie, Fiorella De Nardo, l'attività è iniziata nel 1981, il primo impianto è stato nel 1982 (Ha 0,54) e il terreno coltivato totale era di 2,8 Ha, il primo imbottigliamento nel 1986. Nel 1988 l'acquisto del vigneto di Spescia, una pressa soffice e un frigorifero, permise di riempire 16.000 bottiglie, e di produrre per la prima volta VIGNA GAIA, che ora è Gaiospino. Attualmente l'azienda si sviluppa su tre parti, per una superficie totale di 17,5 ettari, con 9,5 Ha di vigneto iscritto all'albo del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, con 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

I vigneti sono su terreni diversi e altitudini tra i 250 e i 400 metri, la densità dei vigneti va dal 1666 ceppi / Ha dei vecchi impianti in via di rinfoltimento ai 3.300-5.000 ceppi / Ha dei nuovi impianti. Sistema di allevamento Guyot, inerbimento dei vigneti 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. **Non siamo in nessuna associazione, non abbiamo alcun 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.** Raccolta manuale in cassette con cernita dei grappoli di tutte le uve. 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. Qui abbiamo un nuovo vigneto, dove stiamo raccogliendo le uve da due anni e in futuro, quando le viti saranno mature produrremo più Gaiospino. Questo vino rappresenta la nostra produzione di punta. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Pressatura soffice, defecazione statica, fermentazione a temperatura controllata (<20 °) in vasche di acciaio inox per 2-4 settimane, senza impedire la fermentazione malolattica. Il 20-30% del vino è fermentato in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti fino all'imbottigliamento, che avviene dopo 16-18 mesi. Vino importante per la struttura e ricchezza aromatica gode positivamente dell'invecchiamento. 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.

**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. Vino perfetto da divano.

**IL CORONCINO Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore** È una selezione di uve provenienti dal vigneto di Coroncino Ha 1,3 +0,5 e di Cerrete Ha 2 dove abbiamo piantato le viti innestate da quelle di Spescia e densità di impianto di 3500 ceppi per ettaro. Il terreno è prevalentemente argilloso di medio impasto, inerbato. Il Coroncino ha colore giallo paglierino chiaro con evidenti sfumature verdi, profumi netti di frutta fresca e fiori di acacia, di pesche e ribes bianco. Il palato è ampio, accompagnato da una struttura densa e sostenuta che unita ad una fresca acidità, fornisce una beva piacevole. Circa 20.000 bottiglie

**IL BACCO Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico Superiore** È lo standard aziendale, proviene dalle spremiture successive all'ottenimento del mosto di sgrondo degli altri vini. Verdicchio totale ha buona struttura e corpo, non invasivo, con una capacità di abbinamento cibo enorme. Io lo definisco come un vino schiavo sempre pronto alle nostre esigenze. Il vino ideale per l'uso quotidiano di alto livello, lasciando spazio per il dì di festa; basso contenuto di solforosa, come gli altri, per essere un vino sano e digeribile. 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.

**BAMBULE ' Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico doc Passito 2003** Vino ottenuto da uve Verdicchio appassite sulla pianta. Prodotto di tanto in tanto, prima che la corrente annata 1996. Non stucchevole pasticceria dolce e formaggio.

**GANZERELLO IGT Marche Rosso** uve sangiovese 95% shyras 5%  
Vino onesto e bevibile in linea con il nome adatto per finire la bottiglia senza ripensamenti