



IL CORONCINO

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore



Il Coroncino è il vino base dell'azienda di Lucio Canestrari, anche se dobbiamo ricordare che ci troviamo in presenza di un esuberante cantiniere e quindi considerare il fatto che ogni prodotto che esce dalla sua cantina avrà una nota ed un sapore particolare. La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano e secondo il giusto stadio di maturazione. La lavorazione del mosto e successivamente del vino conosce solamente l'acciaio e un breve periodo in bottiglia prima dell'immissione alla vendita.

Giallo paglierino intenso e carico con leggere sfumature più dorate sono il primo impatto visivo. Nonostante i colori siano pieni la brillantezza e lucidità del vino nel bicchiere si contraddistinguono e catturano in maniera evidente. Ampio e persistente bouquet di biancospino, nespola, fiori di sambuco, e persistenti sensazioni mielate e mandorla che sul finire si trasformano in un delicato agrumato. In bocca impressiona per equilibrio ed armonia tra componenti dure e morbide. Caldo, secco e di lunga durata, troviamo sensazioni lievemente minerali e sapide senza però tralasciare un retrogusto ammandorlato che ricorda il vitigno e fa apprezzare una vinificazione non invadente.

Un piacere su grigliate miste con pesci dell'Adriatico, risotti di pesce, pasta ripiena alle verdure.

