

Il Coroncino

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2014

Fattoria Coroncino



Il Coroncino dell'omonima Fattoria, è un Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc che nasce nel rispetto per l'ambiente e come espressione pura del terroir, caratteristiche contraddistinte della filosofia di questa piccola azienda vitivinicola e di tutti i suoi vini. Il Coroncino nasce da uve provenienti dai vigneti di Coroncino e Cerrete; qui il terreno è argilloso, di medio impasto. Il risultato, grazie anche ad una gestione totalmente biologica di vigna e cantina, è quella di un vino perfetto per le serate in compagnia. Un vino bianco vivace ed espressivo, semplice e spontaneo. Le caratteristiche della perfetta serata all'insegna della convivialità.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Verdicchio dei Castelli di Jesi
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Marche
Vitigno	Verdicchio 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli
Gusto	Rotondo, morbido, profumato e dal finale fresco
Profumo	Frutta bianca con delicati sentori di acacia
Abbinamenti	Rustici di uova o comunque torte salate, zuppe di pesce in bianco, primi con verdura con pomodoro, primi con pesce (risotto ai frutti di mare o pasta al pesce bianco), secondi piatti di pesce alla griglia, formaggi freschi
Temperatura di servizio	8 - 10 °C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Argilloso di medio impasto
Affinamento	In vasche di acciaio