

# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Rotondo, morbido, profumato e dal finale fresco
<b>Profumo</b>	Frutta bianca con delicati sentori di acacia
<b>Abbinamenti</b>	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
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10 °C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso di medio impasto
<b>Affinamento</b>	In vasche di acciaio