



FATTORIA CORONCINO TROVATORI DIVINI

Il produttore di vino è colui il quale edotto sulle tecniche e gli obiettivi sa cosa e come fare per avere la massima qualità delle uve e dei vini e come replicarle senza esitazioni nelle quantità e con le caratteristiche richieste dal mercato. Purtroppo noi non lo siamo perché non diciamo alle viti cosa e come fare, non stabiliamo la loro dieta, le potiamo in funzione delle loro individuali caratteristiche e capacità. Cerchiamo di far giungere a maturazione le uve senza avvelenare noi e le viti. Raccogliamo quindi non ciò che abbiamo prodotto ma ciò che troviamo.

In cantina pigiamo le uve e con quello riempiamo i serbatoi che in maniera autonoma ed indipendente svolgeranno le fermentazioni con i lieviti che si saranno sviluppati.

Al momento di imbottigliare metteremo insieme i vini che vanno d'accordo, non saranno necessariamente tutti. Dobbiamo sentire che suonano insieme, significa che non imbottigliamo quello che abbiamo prodotto ma quello che troviamo.

Il finale è che non siamo produttori di vini ma.....**TROVATORI DIVINI** ovvero cantori d'emozioni.

Tutte le vigne non sono più state concimate dal 1993, cioè da quando abbiamo preso in mano la gestione dei vigneti direttamente senza collaboratori scientificamente preparati che ci stavano togliendo il piacere di vivere e lavorare in luoghi belli e sani.

La non concimazione è una pratica diffusa su tutta la superficie terrestre ove l'uomo non impera, e normalmente dà ottimi risultati.

Non concimare significa lasciare che le radici trovino nel suolo e nella sua esplorazione profonda gli elementi nutritivi che le foglie elaboreranno per la vita della vite e la produzione dei grappoli.

Trovino quindi gli elementi che ci hanno fatto parlare di zona vocata.

Se gli elementi li diamo noi nel terreno, dicendo alle radici di soffermarsi in superficie dove c'è la distribuzione invece che scendere in profondità, o se li mettiamo direttamente sulle foglie per avere la cosa giusta nel momento giusto, per avere più precursori aromatici, per avere qualità più alta! Se facciamo questo e tutto quello che consegue, il ruolo del terreno e dell'origine diviene secondario e mi chiedo quanto sia corretto citarlo in etichetta. Queste pratiche consentono, con le tecniche di fermentazione, di ampliare e determinare i profumi di un vino.

Il vino si beve con la bocca e il modo di sentirlo nel palato, senza infingimenti, schietto totale e continuo, che si ripropone nel finale e permane quando mostra la mineralità con la salivazione nel perdurare delle sensazioni, ci apre al vino buono che dovrà anche essere digeribile, ovvero non farsi ricordare il giorno dopo come una colpa da espiare ma essere un piacevole ricordo.

Tutti i vigneti a bacca bianca sono iscritti all'albo della DOC Castelli di Jesi e tra tutti abbiamo un 3% di uve Trebbiano e Biancame il resto Verdicchio. Gli innesti dei vigneti li abbiamo recuperati dal vigneto del Gaiosipino e da un vigneto dei primi del 900. Gli altri vigneti degli anni '70 hanno come origine selezioni massali di piccoli vivaisti locali come in quello del Gaiosipino.

Raccogliamo uve mature e saporite e non "privilegiamo la freschezza".

Contenuti di solfiti totali in media 50-60mg/l. con il pensiero di arrivare a 70 per i vini con un orizzonte temporale più lungo. Non compriamo uva né vino, utilizziamo le stesse tecniche ed attenzioni per tutte le uve e tutti vini. Non vendiamo vino sfuso, solo bottiglie se è buono.

GAIOSPINO

Versante posteriore della collina, rispetto alla cantina, con vista interna sul versante opposto.

Gaiospino è il nome di fantasia che usiamo da oltre trenta anni per definire il vino che otteniamo dal vigneto di Spescia, toponimo che in italiano non suona gradevole.

340m slm , sorge dove era una cava di gesso. Il terreno, marna calcarea, è in forte pendenza con file trasversali ed esposizione sud-ovest. Il vigneto del 1979 ,2Ha non subisce lavorazioni dal 1988 seconda parte del vigneto piantata da noi nel 1990 1Ha. Impianto a guyot semplice e doppio. Vendemmia come tutte le uve aziendali in cassette pulite con controllo del singolo grappolo alla raccolta. Pigiatura soffice, decantazione statica del mosto, lieviti autoctoni e blando controllo delle temperature, fermentazione e conservazione in acciaio o cemento o rovere francese l.500, tempo. Prima dell'imbottigliamento uniamo, dopo la valutazione del palato, al vino fermentato in vasca quello che ha fermentato ed è rimasto nei barili senza travaso. Questa quantità di vino fermentato in legno è variata nel corso degli anni dal 5 al 20%. L'annata 2016 è senza di esso, la stoffa e la limpida esuberanza non chiedevano che di essere godute in cristallina purezza, senza spezie e condimenti. Un vino buono non necessita di descrizioni si manifesta per quello che è, se servono descrizioni il palato non ha argomenti sufficienti. Struttura ed agilità lasciano spazio ad abbinamenti amplissimi, pesce ma anche carni, anche rosse. Conservazione anni 10++

IL CORONCINO

Versante della collina dove esiste la cantina con vista sul mare.

Vigneto Coroncino Ha1,3 età 7 anni 2,8x 0,9; Coroncino Ha 0,5 età 44 anni sesto 3x2, alt 420 mslm; Cerrete Ha 2,2 età 28 anni sesto 2,8 x 0,9, 300 m slm; esposizione E-N. Terreno con prevalenza di argilla. Tecniche di raccolta, pigiatura e fermentazione come gli altri vini, (cemento e acciaio) senza utilizzo di barili di rovere.

Vino elegante e pervasivo mantiene la fedeltà al frutto ed al terreno con profilo alto ed etereo. Verdicchio prototipico, racchiude la potenza del vitigno in un'agile e luminosa tensione. Fiori bianchi, note agrumate, con finale di mandorla amara. conservazione anni 6-10+

IL BACCO

Il Bacco è il vino che otteniamo unendo vini provenienti dai diversi vigneti e con buona misura di vino di pressa, ovvero il vino ottenuto dai mosti delle pressioni successive alla prima. Questa origine conferisce una struttura potente che corrobora la capacità di abbinamento offrendo supporto palatale per affrontare la tavola comunque concepita. Vino semplice, consistente e generoso si appropria amichevole. Conservazione anni 4-6

GANZERELLO

Vino originato da due appezzamenti l'uno nel vigneto Gaiospino : Ha 0,5 età 21 anni sesto: 2,5x 0,6; 2,7x 0,8; 3 x 0,8, l'altro sempre su marna calcarea distante circa 600 m., Ha 0,25 età 44 anni 3x2. Vitigni: Sangiovese grosso, Sangiovese, Shirah 3% Raccolta di uve con tannini maturi, fermentazione con bucce in vasca e successivo affinamento in rovere usato.Vino idoneo ad essere bevuto contenti.

GAIOSPINO FUME'

E' il Gaiospino fermentato in rovere nuovo e usato e lasciato a maturare senza travaso per almeno 2 anni prima di essere imbottigliato. Vino ricco e ridondante avvolge nelle note lignee che si aprono ad abbinamenti con i formaggi o inconsueti con crostacei, forse più semplicemente anche fuori dai pasti.