

科龙奇诺 (CORONCINO) 农庄

公司成立于 1981 年，由其所有人路 Lucio Canestrari 和他的妻子 Fiorella De Nardo 创立。夫妻二人在不管在葡萄园还是和酒窖都并肩工作。最开始的优质白葡萄酒曾在 60、70 年代的披萨饼店塑造了经济实惠的形象。现在公司拥有三块实体，总面积达到 17.5 公顷，其中 9.5 公顷的葡萄园注册在杰西城堡白葡萄酒的花名册上，生产大约 50000 瓶葡萄酒。

所有我们生产的葡萄酒都是来自我们自己栽种的葡萄，所有都是高级经典白葡萄酒；所谓经典指的是葡萄园的历史悠久，而称它高级则是因为每公顷只生产 11 吨葡萄。而一般平均的产量是每公顷 60 吨。我们还有 0.4 公顷的红葡萄园和 1.5 公顷的橄榄园，生产高级初榨橄榄油。

我们的口号是：‘N DO ARIVO METTO ‘N SEGNO 这句罗马成语的意思说只要我努力做自己力所能及的事，自然就会看到结果。

葡萄园所处土地和高度各不相同，从 250 米到 400 米都有，葡萄园的密度在老区为每公顷 1666 株，新址则为每公顷 3300-5000 株。采用 Guyot 培育手法，1983 年起采用的自然草皮，（92 年起）使用综合生物方法来防止病虫害，从 1995 年起我们就不再施肥，我们希望葡萄的味道来自土壤，而不是肥料。我们没有参加任何组织，不受任何条框约束，我们喜欢自由地使用自己的头脑，在一个和自然和谐统一的愉悦的场所工作。我们想要为我们自己和我们的顾客生产自然、健康、容易消化的葡萄酒。我们熟知常识技巧。对所有葡萄枝都采用手工采摘存放。计算好保存和发酵的时间来保持稳定度。距离最远的两个葡萄园相距 3 公里，Coroncino 酒庄位于其中间位置，蜿蜒分布在三个城镇：Cupramontana (Spescia)，Staffolo (Coroncino) 和 Jesi 的 San Paolo (Cerrete)。

GAIOSPINO 是杰西城堡白葡萄酒的上等经典高级白葡萄酒 DOC。

它来自 Spescia 葡萄园，其土壤质地为钙质泥灰岩，位于一个陡坡之上，呈半梯田形，位于西南方。该葡萄酒是我们的产品中最受赞誉的品种。选用完全成熟的葡萄。20%至 30%的葡萄酒在 500 升的酒桶中发酵，一直放置在酵母之上（如同浸在盆中一样）直到 16 到 18 个月之后装瓶。和所有其他的葡萄酒品种一样，这一重要的葡萄酒的层次和丰富香味得益于其变陈过程。Gaiospino 配鱼最佳，特别是当食物口味复杂浓烈时更是如此，如咸鱼或干鳕鱼或鱼汤。配鸡蛋和芦笋也很棒。年产 10000 瓶左右，获得了 5 grappoli AIS 奖项。

GAIOSPINO FUME 杰西城堡白葡萄酒 DOC 经典高级白葡萄酒。

该葡萄酒从 Gaiospino 葡萄汁液中提取，100% 放于新酒桶中酵母上发酵两年。酒性浓烈，配香肠、陈奶酪、熏肉和松露。完美的沙发上的饮用酒。

CORONCINO 杰西城堡白葡萄酒 DOC 经典高级白葡萄酒。

葡萄来自 Coroncino 和 Cerrete 葡萄园里我们种植的从 Spescia 嫁接的葡萄树，密度为每公顷 3500 株。土壤多粘土。科龙奇诺 Coroncino 白葡萄酒是醇正的白葡萄酒，轻巧、高雅、回味深长，适合配鱼。这种白葡萄酒也可以很好地配肉，而不是仅能配白肉。年产大约 20000 瓶，获得了 5 grappoli AIS 奖项。

IL BACCO 杰西城堡白葡萄酒 D.O.C. 经典高级白葡萄酒。

日常的忠实伴侣，永远准备着满足我们的愿望，陪伴我们最喜爱的人，它的良好层次和酒体永远不会让人感觉贫乏或过分。和酒庄中它其它的兄弟酒一样，它健康而易于消化。和酒庄其他品种一样，其二氧化硫含量特别低，相当于生物葡萄酒标准的一半 (100 mg/l) 该酒不具有侵略性，可以和大量食物搭配。理想的日常高档用酒，适宜节日使用。年产大约 1 万瓶。

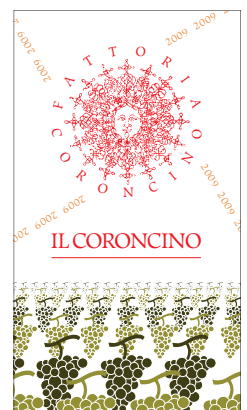
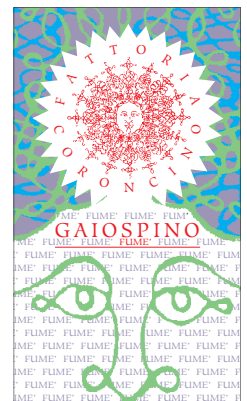
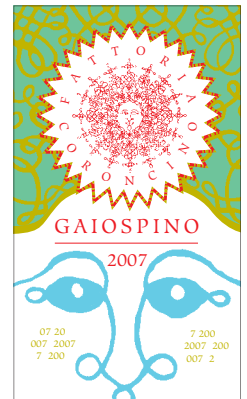
FATTORIA CORONCINO di Lucio Canestrari, viticoltore

Contrada Coroncino, 7 - 60039 STAFFOLO - AN - ITALIA

Tel +39 0731 77 94 94 - Fax+39 0731 770205

e-mail: info@coroncino.it www.coroncino.it

Visite e vendita in azienda su appuntamento. Al ricevimento: i proprietari



STRACACIO 杰西城堡白葡萄酒 D.O.C. 经典高级白葡萄酒。

该酒是通过在栎木桶中发酵酿造的第一种酒，使用杂交 Bruni 绿葡萄（即绿葡萄和 Riesling 杂交），因在三十年代由 Bruni 在一个贵族葡萄园工作时发现并在 1991 年带到本公司。味道浓烈，搭配奶酪和蔬菜很理想。2006 年度 我们将 Gaiosino Fumè 2006 和 Stracacio 2006 混合，创造了 Stragaio Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc 经典特许。24 个月成熟，用 barrique 酵母发酵，6 个月在瓶内成熟。获得了 5 grappoli AIS 奖项。

BAMBULE ' 西城堡白葡萄酒 葡萄干酿酒 2003

葡萄酒由晒干在枝头的绿葡萄酿成。只有当年份和葡萄园精神一致时才能达到。不会让人反感，虽口味复杂却惹人喜爱，葡萄干酿成的美酒口味非同寻常。配甜点和奶酪。获得了 5 grappoli AIS 奖项。

GANZERELLO IGT 马尔凯红葡萄酒 95% 的圣祖维斯 Sangiovese, 5% 的 shyrah
酒如其名，令人毫不犹豫便倾瓶而尽，得到完全满足。真正的红酒。

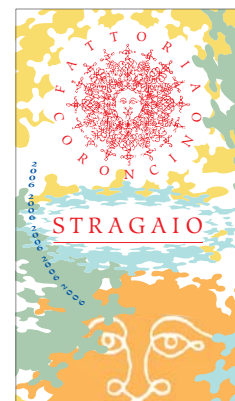
我们所有的葡萄酒保质期都在 5 年，甚至很多年以上。
已开瓶的酒在几日之后口味也令人满意。

FATTORIA CORONCINO di Lucio Canestrari, viticoltore

地址 Contrada Coroncino, 7 60039 STAFFOLO - AN - ITALIA -

Tel +39 0731 77 94 94 Fax+39 0731 770205 e-mail: info@coroncino.it www.coroncino.it

参观和销售需预约。庄主夫妻将亲自接待。



FATTORIA CORONCINO di Lucio Canestrari, viticoltore

Contrada Coroncino, 7 - 60039 STAFFOLO - AN - ITALIA

Tel +39 0731 77 94 94 - Fax+39 0731 770205

e-mail: info@coroncino.it www.coroncino.it

Visite e vendita in azienda su appuntamento. Al ricevimento: i proprietari