



## Cossineo 2015

*Cantina:* Fontorfio

*Denominazione:* Marche Bianco IGT

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Marche

*Vitigni:* 100% Pecorino

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Marche Bianco IGT

*Annata:* 2015

*Grado Alcolico:* 14.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Abbinamenti:* Antipasti, Carni Bianche, Minestre e Zuppe Saporite, Pesce

*Invecchiamento:* fino al 2019

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Cossineo dell'azienda agricola Fontorfio è prodotto al 100% con uve Pecorino proveniente da una vigna impiantata nel 2007 in una zona collinare esposta a Nord-Est. Il terreno è scosceso, la parte più alta è composta da limo, qui le piante hanno maggior vigore e quindi danno più frutti e di maggiori dimensioni. La parte centrale è molto argillosa ed è quella parte che contiene tutte le componenti che contribuiranno a dare corpo al vino. La parte bassa è composta maggiormente da una fase sabbiosa e produce uve più aromatiche. Da questo mix di terreni dell'azienda Fontorfio nasce Cossineo, un vino bianco con una struttura che ricorda però i vini rossi. Vino naturale potente e spigoloso da giovane, ma con buone prospettive di invecchiamento.

## Note di degustazione

Il Cossineo di Fontorfio agli occhi appare di colore giallo paglierino carico, limpido e di buona consistenza. Dal punto di vista olfattivo si alternano sentori floreali di acacia, tiglio ma anche di camomilla, fruttati tra cui albicocca e banana e una buona mineralità data dalla imponente acidità senza però essere mai fastidiosa. La raccolta anticipata dell'uva porta ad avere sia un'ottima gradazione zuccherina sia un'acidità elevata che nel tempo si rivela una caratteristica positiva donando freschezza e gradevolezza in perfetto equilibrio con l'elevata gradazione alcolica. Di buon corpo il Cossineo di Fontorfio è un vino naturale equilibrato ed armonico.