



MONTECAPPONE: 50 SFUMATURE DI VERDICCHIO

50° anniversario congiunto tra l'azienda vinicola jesina e la Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi. Mezzo secolo di storia e passione

E' un numero magico quello che ricorre quest'anno per **Montecappone** e per il vino ambasciatore delle Marche nel mondo, il Verdicchio. L'azienda della **famiglia Mirizzi**, produttori di vino da tre generazioni, festeggia infatti i suoi **50 anni di attività** e, per l'occasione, anche il **50° anniversario della Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi**. Mezzo secolo di storia della vitivinicoltura marchigiana, e non solo, che ha visto crescere parallelamente la grande qualità della sua denominazione simbolo e la notorietà della cantina jesina da sempre impegnata nella valorizzazione dei vitigni autoctoni.

*“Poter spegnere 50 candeline nell'anno in cui anche la Doc celebra i suoi 50 anni di età – dichiara **Gianluca Mirizzi, titolare della Montecappone e dell'omonima neonata azienda Mirizzi** - rappresenta per noi un traguardo importante e davvero significativo, perché testimonia il grande impegno della mia famiglia nei confronti del territorio. Una storia d'amore che dura appunto da 5 decenni e che si fonde da sempre con la voglia di produrre vini di altissima qualità, a partire dal Verdicchio. Su questo la nostra linea è parallela a quella dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, di cui siamo soci, e di quel gruppo di produttori che ogni giorno lavora duramente per dare vita ad un prodotto autentico, in grado di esprimere in una straordinaria unicità un territorio al plurale come quello delle Marche”.*

Fondata nel 1968 da Recildo Bompreszi con altri due soci marchigiani e dal 1997 di intera proprietà della famiglia Mirizzi-Bompreszi, oggi la Montecappone produce in quasi 35 ettari di vigneti - situati sulle colline e sui Castelli di Jesi (AN) - 180mila bottiglie l'anno, vendute per il 40% all'estero, soprattutto in Usa, Giappone, Danimarca, Olanda, Belgio, Svizzera e Germania.

Tra i vini di punta, realizzati sotto la supervisione dell'**enologo Lorenzo Landi**, ci sono **Utopia** (Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico) e il **Federico II A.D.1194** (Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore). Ma sono una quindicina in tutto le etichette targate Montecappone, tra bianchi, rossi, rosati, bollicine e vini dolci, a cui si affianca anche la produzione di **oli extra vergine di oliva**, realizzata con passione nei 13 ettari di oliveti situati nel comune di Jesi.

Nel **2015**, inoltre, **Gianluca Mirizzi ha creato l'omonima azienda**, firmando una personalissima linea di vini e di oli che si sintetizza in **Ergo** - un Cru di Verdicchio più

tradizionale, carico di colori, come si produceva anticamente, con aromi di frutta matura - e nel neonato **Metodo Classico da uve Verdicchio**, un Millesimato Extrabrut con 24 mesi di permanenza sui lieviti. Senza dimenticare l'olio extravergine di oliva.

Per festeggiare questo impegno che dura da tre generazioni, la famiglia Mirizzi ha scelto il nuovo ristorante Acciuga di Roma come teatro di una cena dal titolo '50 sfumature di Verdicchio': una speciale serata per celebrare l'importante traguardo dei 50 anni, ma anche per confermare l'estrema versatilità che contraddistingue il Verdicchio nel panorama dei vini bianchi. A interpretare la proposta gastronomica in abbinamento ad alcune delle etichette di punta dell'azienda, il giovane chef marchigiano di Fano, Federico Delmonte, che ha mixato i sapori tipici delle Marche e del Mediterraneo con gli ingredienti di alcune cucine internazionali.