

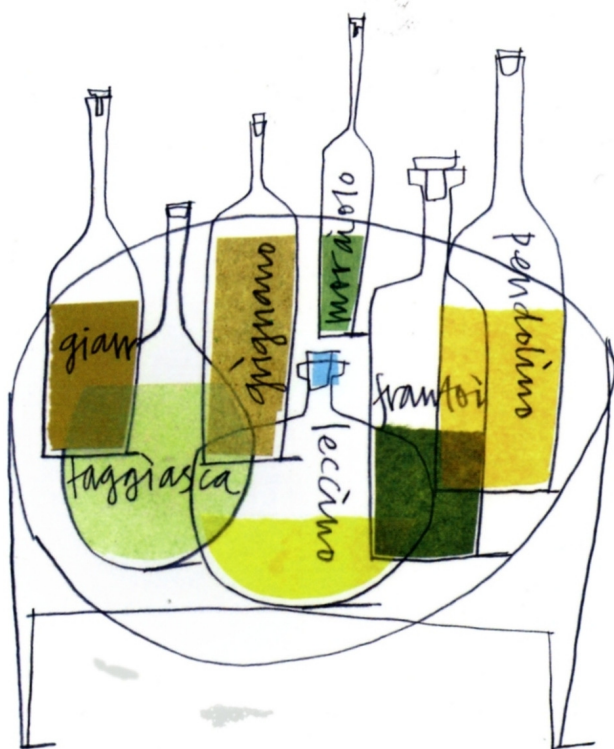
2010



GUIDA AGLI EXTRAVERGINI



Slow Food Editore



Jesi (An)
Montecappone

Via Colle Olivo, 2
Tel. 0731 205761
Fax 0731 204233
info@montecappone.com
www.montecappone.com

Dati forniti dall'azienda
COLTIVAZIONE: CONVENZIONALE
VARIETÀ: LECCINO, ROSCIOLA, PENDOLINO
RACCOLTA: BRUCATURA A MANO
ESTRAZIONE: CONTINUA
VENDE IN AZIENDA: SÌ

6 ha

30 hl



La famiglia Bompreszi-Mirizzi, che gestisce ancora direttamente una delle migliori enoteche della capitale da oltre cinquant'anni, ha rilevato totalmente questa azienda, sorta alla fine degli anni Sessanta soprattutto come produttrice di vino. La centralità del vino è proseguita, tanto che la vigna, coltivata a basso impatto ambientale, occupa 70 ettari impiantati con Montepulciano, Sangiovese, Verdicchio e Sauvignon Blanc, che danno vita a un congruo numero di validissime etichette. Alla specialità della casa si aggiunge, non senza passione e bei risultati, la coltivazione di 1.500 piante di olivo.

Leccino

④



Il profumo prevalente di mandorla verde, seguito dall'erba tagliata, dal cardo e da lieve foglia, caratterizza questo monocultivar limpido e di colore giallo-verdino brillante. Al palato conferma tutti gli aromi, facendo apprezzare la buona fluidità che accompagna la sensazione dolce e il notevole equilibrio del piccante e dell'amaro, decisi e piacevoli.