



MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
JESI

Gambero Rosso

[RACCOLTA 2010]
2011

Oli

d'Italia

i migliori extravergine

273 aziende 376 oli



 134 oli d'Italia i migliori extravergine

MONTECAPPONE

Jesi (AN) | via Colle Olivo, 2 | tel. 0731 205761
www.montecappone.com

OLIVETO PROPRIO SI

CULTIVAR Leccino,
Frantoio, Pendolino,
Rosciola

COLTIVAZIONE
Tradizionale

RACCOLTA Manuale

ESTRAZIONE
Tradizionale

FRANTOIO NO

AZIENDA. Dal 1997 la famiglia Bompreszi – Mirizzi porta avanti con passione questa bella realtà agricola nella campagna intorno a Jesi. I sessanta ettari di vite dedicate alle uve autoctone marchigiane sono il cuore pulsante di questa azienda che con lo stesso amore si dedica alla produzione di olio extravergine d'oliva di qualità. Dalle 1.500 piante provengono le olive di cultivar locali raccolte a mano, molite entro otto ore per dare vita tra gli altri a due oli monovarietali di Leccino e Rosciola.

PRODOTTO. Un olio monovarietale che esprime al meglio i profumi freschi della varietà Leccino con un fruttato medio dai sentori erbacei e floreali. Un naso non troppo complesso ma pulito che torna al palato con una nota vegetale ben sostenuta dall'amaro. Una moderata piccantezza completa il buon corpo di quest'olio coerente dai profumi alle sensazioni gustative. La bottiglia è semplice con un'etichetta chiara nella grafica e nei contenuti.

ABBINAMENTI. Sicuramente carni rosse per quest'olio fresco e dal corpo deciso. Assaggiatelo come tocco finale su una tagliata di razza marchigiana con rucola e grana. Un'alternativa valida potrebbe essere l'abbinamento con l'agnello dei Sibillini cotto alla brace.




Monocultivar
Leccino

2

LA SOSTA

> **MANGIARE** Vintora • San Marcello (AN) • via Circonvallazione, 23
tel. 0731 267473 • www.vintora.it • 30 euro

> **DORMIRE** Mariani • Jesi (AN) • via Orfanotrofia, 10 • tel. 0731 207286
www.hotelmariani.com