



MONTECAPPONE

PROPRIETARI VITICOLTORI
JESI

JESI (AN)

Montecappone

Via Colle Olivo, 2
tel. 0731 205761
www.montecappone.com
info@montecappone.com

80 ha - 120.000 bt *vende in cantina*

VITA - I fratelli Mirizzi seguono un percorso chiaro per comunicare la loro idea di territorio. «Il nostro vino deve esprimere il meglio del profilo varietale, avere nettezza gusto-olfattiva e distinguersi. Ciò non significa fare vini troppo tecnici, ma rispettare l'uva, evitando le ossidazioni che riducono gli aromi nel mosto e nel vino e creano un prodotto omologato, non rappresentativo del territorio», sostiene Gianluca. La consulenza di Lorenzo Landi è legata all'integrale rispetto di tali idee.

VIGNE - Le uve crescono a Colle Olivo e Tabano di Jesi: terreni ricchi di scheletro e sasso per il sauvignon, medio impasto sabbioso per il verdicchio e argille per il montepulciano. Impianti nei versanti freschi, uva coperta durante la maturazione e vendemmie anticipate. Concime stallatico per apportare azoto, irrigazione per dare il giusto pH alle uve e ridotto utilizzo di rame, che ossiderebbe gli aromi; sono queste le pratiche attuate in vigna.

VINI - La vivacità aromatica dei vini dei fratelli Mirizzi non li priva della capacità di raccontare il vitigno mostrandone la faccia più tonica e succosa. Il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Utopia Ris. 2009** (○ 10.000 bt; 17 €) è un Grande Vino che si esprime in una delle versioni più brillanti. Meno potente e più fine, ha nitida aromaticità, con sentori varietali alternati ad accenni tropicali. Il palato è tanto deciso quanto misurato, la spinta sapida dona grande profondità. Succoso e composto il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Federico II A.d. 1194 2010** (○ 13.500 bt; 10 €). Tra i rossi spicca la novità **Utopia 2008** (● 3.500 bt; 28 €), un Montepulciano fruttato e croccante. Il palato conquista con un sorso nitido e ben modulato. Appena un tono sotto il **Tabano 2009** (● montepulciano; 4.000 bt; 18 €), più denso e caldo.

CONCIMI minerali, letame in pellet, letame naturale, sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati



Slow Food Editore

Marche del Nord | MARCHE | 881

slow wine

guida 2012



Slow Food Editore

JESI (AN)

Montecappone

Via Colle Olivo, 2
tel. 0731 205761
www.montecappone.com
info@montecappone.com

80 ha - 120.000 bt *vende in cantina*

VITA - I fratelli Mirizzi seguono un percorso chiaro per comunicare la loro idea di territorio. «Il nostro vino deve esprimere il meglio del profilo varietale, avere nettezza gusto-olfattiva e distinguersi. Ciò non significa fare vini troppo tecnici, ma rispettare l'uva, evitando le ossidazioni che riducono gli aromi nel mosto e nel vino e creano un prodotto omologato, non rappresentativo del territorio», sostiene Gianluca. La consulenza di Lorenzo Landi è legata all'integrale rispetto di tali idee.

VIGNE - Le uve crescono a Colle Olivo e Tabano di Jesi: terreni ricchi di scheletro e sasso per il sauvignon, medio impasto sabbioso per il verdicchio e argille per il montepulciano. Impianti nei versanti freschi, uva coperta durante la maturazione e vendemmie anticipate. Concime stallatico per apportare azoto, irrigazione per dare il giusto pH alle uve e ridotto utilizzo di rame, che ossiderebbe gli aromi; sono queste le pratiche attuate in vigna.

VINI - La vivacità aromatica dei vini dei fratelli Mirizzi non li priva della capacità di raccontare il vitigno mostrandone la faccia più tonica e succosa. Il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Utopia Ris. 2009** (○ 10.000 bt; 17 €) è un Grande Vino che si esprime in una delle versioni più brillanti. Meno potente e più fine, ha nitida aromaticità, con sentori varietali alternati ad accenni tropicali. Il palato è tanto deciso quanto misurato, la spinta sapida dona grande profondità. Succoso e composto il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Federico II A.d. 1194 2010** (○ 13.500 bt; 10 €). Tra i rossi spicca la novità **Utopia 2008** (● 3.500 bt; 28 €), un Montepulciano fruttato e croccante. Il palato conquista con un sorso nitido e ben modulato. Appena un tono sotto il **Tabano 2009** (● montepulciano; 4.000 bt; 18 €), più denso e caldo.

CONCIMI minerali, letame in pellet, letame naturale, sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna