



**MONTECAPPONE**  
 PROPRIETARI VITICOLTORI  
 JESI

# DUEMILAVINI

## IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

# MONTECAPPONE

Via Colle Olivo, 2 - 60035 Jesi AN - Tel. 0731 205761  
 Fax 0731 204233 - www.montecappone.com - info@montecappone.com

**Anno di fondazione:** 1968 - **Proprietà:** famiglia Bompreszi Mirizzi

**Fa il vino:** Lorenzo Landi - **Bottiglie prodotte:** 120.000

**Ettari vitati di proprietà:** 60 + 10 in affitto - **Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Gianluca Mirizzi

**Come arrivarci:** dalla superstrada Ancona-Roma, uscita di Jesi ovest.

*Sulla affidabilità qualitativa dei vini della famiglia Bompreszi Merizzi si può sempre scommettere. Numeri considerevoli che si esprimono al meglio oltre che per i continui investimenti in vigna, anche per la consulenza di Lorenzo Landi in cantina. Da pochi anni la linea si è arricchita di due etichette celebrative di due personaggi legati alla piccola Jesi: l'imperatore Federico II e il compositore Pergolesi sono originari di questa città.*

### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO UTOPIA RISERVA 2009

**Tipologia:** Bianco Doc - **Uve:** Verdicchio 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 15,50 - **Bottiglie:** 10.000 - Riflessi dorati che offrono sentori di sambuco, tiglio, pesca bianca e pera, agrumi ed erbe aromatiche fresche, fragranti per lunga sosta sulle fecce fini. Corpo burroso con freschezza agrumata e scia sapido-minerale. Inox. Capesante gratinate.

### UTOPIA Rosso 2008

**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Montepulciano 100% - **Gr.** 14% - **€** 25 - **Bottiglie:** 3.300 - Rubino scuro, rivela amarene in confettura, humus e spezie fini, macchia marina, boero e tabacco trinciato, carruba e china. Caldo e morbido, è bilanciato da buon supporto acido-tannico e chiude fruttato. 18 mesi in barrique. Coniglio in potacchio.

### TABANO Rosso 2009

**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Montepulciano 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 16 - **Bottiglie:** 4.000 - Rubino compatto. Intenso di mirilli in confettura, rose rosse, cannella, cioccolato fondente e refoli balsamici. Saporoso al gusto, morbido ma ben bilanciato dall'acidità e con tannini ben amalgamati. 10 mesi in barrique. Costolette d'agnello panate.

**TABANO BIANCO 2010** - Verdicchio 50%, Moscato 30%, Sauvignon 20%  
 € 13 - Oro chiaro che profuma di erbe aromatiche e scorza d'agrumi, di fiori di campo, pera e toni salmastri. Al palato è morbido e fruttato, con buona acidità a supporto. Acciaio. Saltimbocca.

**SAUVIGNON LA BRECCIA 2010** - € 10,50 - Lampi verdolini che riflettono spunti vegetali ed erbacei, quindi lime e passion fruit, avvolti da note minerali. Morbido, fresco e coerente, ha buona persistenza dai toni citrini. Inox. Trenette al pesto.

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. FEDERICO II A.D. 1194 2010** - € 9  
 Paglierino. Pesca bianca e mela limoncella, salvia, pepe bianco, glicine e pietra focaia. Fresco e sapido all'unisono, chiude fruttato. Acciaio. Coniglio al forno.

**ROSSO PICENO 2010** - Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - € 6  
 Porpora. Composta di frutti rossi, liquirizia, peonia e succo d'amarene. Coerente e morbido con fine tannino. Acciaio. Salsiccia ai ferri.

**PERGOLESI A.D. 1710 2010** - Montepulciano 100% - € 9 - Cerasuolo.  
 Fragoline ed erba falciata, geranio e rosa canina. Snello, fresco e minerale. Sauté di cozze.

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2010** - € 6 - Fiori bianchi, frutta estiva e sottile vena erbacea. Lineare e fresco. Ravioli di magro.