



**MONTECAPPONE**  
 PROPRIETARI VITICOLTORI  
 MIRIZZI

74

**Gambero Rosso**  
**2013**



**Vini  
 d'Italia**

2350 produttori  
 20000 vini  
 399 tre bicchieri

93 tre bicchieri verdi  
 59 tre bicchieri sotto i 15 euro



**MARCHE**

**Montecappone**

VIA COLLE OLIVO, 2 - 60035 Jesi (AN)  
 TEL. 0731205761  
 www.montecappone.com

**VENDITA DIRETTA**  
**VISITA SU PRENOTAZIONE**  
**PRODUZIONE ANNUA 120.000 bottiglie**  
**ETTARI VITATI 70.00**

La famiglia Mirizzi ha una propria interpretazione del Verdicchio, declinata con uno stile freschissimo, agrumato, tratto da accorgimenti tecnici che prevedono l'uso del freddo (criomacerazione, raffreddamento delle uve con neve carbonica, lavorazione in assenza di ossigeno) in vinificazione e il successivo affinamento in fusti d'acciaio. I vini assumono una facile riconoscibilità e si allontanano dai classici descrittori del vitigno. I rossi, prodotti in quantità inferiore rispetto ai bianchi, hanno spessore in quanto fanno leva sulla capacità dell'uva montepulciano di dar polpa, frutta e colore. Il Verdicchio Utopia '10 esprime sensazioni di pesca bianca e pompelmo al naso seguiti da una bocca sapida e dove torna, lungo, il ricordo dei frutti aspri. Molto buono l'Utopia '09, profumato di amarene, materico e saporito, non perde equilibrio nonostante l'abbondante generosità della trama. Affidabile e beverino il Federico II '11, dalla sottile e acuta timbrica vegetale.

○ Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Utopia Ris. '10	★★★ 4
● Utopia '09	★★★★ 5
○ Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Federico II A.D. 1194 '11	★★★ 3
○ Akinos '11	★★ 3
○ La Breccia '11	★★ 3
● Rosso Piceno '11	★★ 2
○ Tabano Bianco '11	★★ 3
● Tabano Rosso '10	★★ 4
○ Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. '11	★★ 2
○ Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Utopia Ris. '08	★★★★ 4
○ Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Utopia Ris. '07	★★★★ 4*

[www.montecappone.com](http://www.montecappone.com)

**Montecappone SARL – Via Colle Olivo 2 – 60035 JESI (AN)**  
 Tel 0731 205761 – fax 0731 204233 – [info@montecappone.com](mailto:info@montecappone.com)