



MONTECAPPONE
 PROPRIETARI VITICOLTORI
 MIRIZZI



JESI (AN)

Montecappone

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

slow wine

guida **2013**

Storie di vita
 vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
 23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
 SCONTO DEL 10% SUI VINI

Slow Food Editore

70 ha - 120.000 bt

sconto 10%

VITA - Gianluca Mirizzi da anni ha lasciato la natia Roma per dedicarsi anima e corpo all'attività ereditata dal nonno, aiutato dal fratello e con il supporto tecnico di Lorenzo Landi. Dall'incontro professionale tra i due è nata la volontà di produrre vini di grande nettezza gusto-olfattiva, esaltando gli aromi del vitigno attraverso il lavoro in riduzione, evitandone l'ossidazione. «Montecappone cerca di produrre vini varietali che si distinguono, saranno i consumatori a giudicare» dice Gianluca.

VIGNE - Settanta ettari vitati, di cui 10 in affitto, sono stati rinnovati tra il 2002 e il 2006 e progettati in funzione delle caratteristiche agronomiche e ambientali. Gli impianti, posti su terreni ghiaiosi alternati a zone con argilla e limo, sono situati su vari versanti e garantiscono qualità costante anche in annate particolari. In campo si ricorre a concimazioni con letame, irrigazione di soccorso, basse dosi di rame, vendemmia meccanica e utilizzo di neve carbonica per evitare l'ossidazione.

VINI - Ricchezza e fragranza aromatica convivono regalando vini tonici e misurati, senza eccessi e ridondanza. Ne è un chiaro esempio l'**Utopia 2009** (● 3.400 bt; 28 €): Montepulciano ottimo per il frutto succoso e croccante, ha pienezza e avvolgenza che non appesantiscono la beva. I tannini dolci e risoluti gli danno carattere e profondità. Molto buono il **Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. Utopia 2010** (○ 3.800 bt; 17 €): la freschezza dell'annata amplifica gli aromi agrumati e vegetali, rende tonico il frutto ed esalta il finale di anice. Il palato, teso, chiude con piacevole sapidità. A seguire, il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Federico II A.D. 1194 2011** (○ 20.000 bt; 12 €), una spremuta di sentori varietali, succosa e scorrevole e **La Breccia 2011** (○ sauvignon; 20.000 bt; 12 €), delicato, tonico e salino.

CONCIMI letame naturale
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo, organici
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna

778 | MARCHE | Marche del Nord