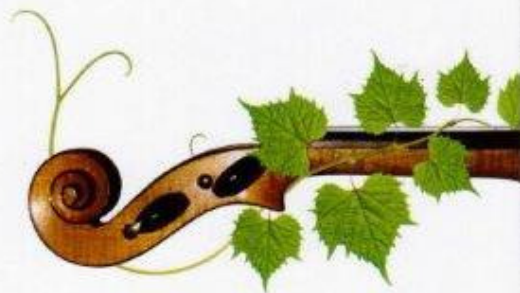




MONTECAPPONE

PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI

BIBENDA
VINI D'ITALIA
GRAPPE E RISTORANTI
L'ORCHESTRA ITALIANA



2015

 **Fondazione 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 Bomprezzi 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, SS 76 uscita di Jesi ovest.

La famiglia Bomprezzi-Mirizzi ha rilevato l'azienda nel 1997, rinnovando cantina e vigneti. La sede è a Jesi, nel cuore della zona classica del Verdicchio, i vigneti di trovano tutti nelle zone limitrofe alla cittadina, a dimostrazione dell'attaccamento alle radici della viticoltura regionale. I vitigni sono quelli della tradizione: il Verdicchio, con piccole porzioni di Sauvignon, occupa 45 ettari; Montepulciano e Sangiovese i restanti 25. Un Verdicchio è dedicato a Federico II, imperatore dei Normanni, nato a Jesi nel 1194, come citato in etichetta. Nonostante il peso della storia, l'azienda non rinuncia ai vantaggi della modernità. In vigna si attua una politica che contempla alta densità di impianto, 5.500 ceppi per ettaro, e basse rese, non superiori a 1,3 chilogrammi per pianta, per le uve a bacca bianca, e sotto il chilo per le rosse. Tutte le attività, potatura secca e verde, defoliazione, diradamento e vendemmia, sono rigorosamente manuali. Attenta selezione delle uve, temperature controllate, piccole vasche di fermentazione per vinificazioni separate, lieviti selezionati, travasi per caduta e affinamento in cemento e barrique, sono i mezzi con i quali si compie il lavoro in cantina. Rinviato al prossimo anno l'assaggio del Castelli di Jesi Verdicchio Classico Utopia Riserva 2012, giudicato non ancora pronto.

UTOPIA ROSSO 2011

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 24,50 | Bottiglie: 4.000 | Rubino intenso. Impatto fruttato molto maturo di fragola e amarena. Viola e peonia, balsamico, speziato di pepe, cannella e accenni di vaniglia. Leggera la tostatura di caffè. Al sorso risulta morbido e fresco, i tannini sono vellutati e il finale lungo e sapido. 18 mesi tra barrique e cemento. Cappelletti al sugo di carne.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLAS. SUP. FEDERICO II A.D. 1194 2013

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 13,5% | € 12 | Bottiglie: 15.000 | Paglierino con bagliori verdi. Susina, nespola e sensazioni agrumate di pompelmo e cedro, lieve mandorla fresca, fiori di campo e selce. Freschezza esuberante equilibrata dalla glicerina. Gradevole finale sapido. Acciaio. Gamberi al curry.

LA BRECCIA 2013

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Sauvignon 100% | Gr. 13% | € 12 | Bottiglie: 15.000 | Oro lucido. Succo di frutta tropicale, fiori di sambuco, foglie fresche di pomodoro, salvia e menta. Equilibrato, fresco e con un finale discretamente lungo su note vegetali. 6 mesi sui lieviti in acciaio. Lasagne alla norma.

TABANO BIANCO 2013

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Verdicchio 50%, Sauvignon 25%, Moscato 25% | Gr. 13% | € 14 | Bottiglie: 10.000 | Paglierino. Macedonia di frutta gialla e agrumi, fiori di acacia, mimosa, tarassaco, bosso, timo, accenno di pietra focaia. Fresco, sapido e morbido, mediamente equilibrato, discreta la persistenza. 5 mesi sui lieviti in acciaio. Cuscus con verdure.

ROSSO PICENO 2013

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 85%, Sangiovese 15% | Gr. 13,5% | € 7 | Bottiglie: 20.000 | Ciliegie in confettura, mazzolino di violette, primule e peonie, mentuccia e legno di sandalo. Sorso leggero, fresco e con finale fruttato. 6 mesi in barrique. Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2013

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Verdicchio 100% | Gr. 13,5% | € 7 | Bottiglie: 30.000 | Pesca bianca, susina e nespola, biancospino e caprifoglio, leggere vibrazioni di iodio. Corposo e molto fresco, chiude piacevolmente ammandorlato. Acciaio. Spiedini gamberi e zucchine.