



MONTECAPPONE
 PROPRIETARI VITICOLTORI
 MIRIZZI

FLOS
OLEI
2015



ENGLISH

guida al mondo
 dell'extravergine
 a guide to the world
 of extra virgin olive oil

ITALIANO


 marco oreggia



WWW.MONTECAPPONE.IT

Italia Italy [IT] Marche

Azienda Agrivinicola Montecappone

Via Colle Olivo, 2
 60035 Jesi (AN)
 Tel. +39 0731 205761 - Fax +39 0731 204233
 E-mail: info@montecappone.com - Web: www.montecappone.com



85  

-  200 m
-  Promiscuo
Promiscuous
-  Alberello
Tree
-  Brucatura a mano
Hand picking
-  No - Sinolea
No - Sinolea
-  Leccino
-  Fruttato medio
Medium fruity
-  da 12,01 a 15,00 € - 500 ml
from € 12.01 to 15.00 - 500 ml

Ritroviamo con piacere in Guida la Montecappone di Jesi che è una realtà attiva nella produzione di Verdicchio dalla fine degli anni Sessanta. Da una decina di anni a questa parte, la grande tenuta è stata rilevata e completamente riqualificata dalla famiglia Bomprezzi-Mirizzi la quale ha deciso di affiancare all'attività vitivinicola la produzione di olio extravergine. Su 6 ettari di oliveto trovano dimora 1.500 piante che, nell'ultima campagna, hanno fruttato un raccolto di 110 quintali di olive, pari a 18 ettolitri di olio. L'ottimo Extravergine Montecappone - Leccino è di colore giallo dorato intenso con calde sfumature verdi, limpido. All'olfatto è elegante e avvolgente, ricco di note vegetali di erba fresca falciata e carciofo, accompagnate da sentori balsamici di basilico, menta e rosmarino. Al gusto è deciso e complesso, con toni di cicoria, lattuga e ricordo di mandorla e cannella. Amaro spiccato e piccante presente e armonico. Ideale su antipasti di salmone, insalate di funghi finferli, marinade di orata, patate alla piastra, passati di legumi, primi piatti al pomodoro, pesci alla brace, seppie arrosto, coniglio al forno, pollame ai ferri, formaggi freschi a pasta filata.

We are glad to find again in this Guide Montecappone in Jesi, a wine-growing farm that has been producing Verdicchio since the end of the 60's. About ten years ago the large estate was taken over and completely reorganized by the family Bomprezzi-Mirizzi, who besides wine-growing also produce extra virgin olive oil. They have a 6-hectare olive grove with 1,500 trees, which produced 110 quintals of olives in the last harvest, equal to 18 hectolitres of oil. We recommend the very good Extra Virgin Montecappone - Leccino, which is an intense limpid golden yellow colour with warm green hues. Its aroma is elegant and rotund, rich in vegetal notes of freshly mown grass and artichoke, together with fragrant hints of basil, mint and rosemary. Its taste is definite and complex, with a flavour of chicory, lettuce and a note of almond and cinnamon. Bitterness is distinct and pungency is present and harmonic. It would be ideal on salmon appetizers, chanterelle mushroom salads, marinated gilthead, seared potatoes, legume purée, pasta with tomato sauce, barbecued fish, roast cuttlefish, baked rabbit, grilled poultry, mozzarella cheese.