

### Il vino nel bicchiere

- [Degustazioni](#)
- [Produttori](#)
- [Vini al market](#)

### Notizie e attualità

- [Editoriali](#)
- [Anteprime](#)
- [Letture istruttive](#)
- [Notizie / eventi](#)
- [Il personaggio](#)
- [Cibo e cultura](#)
- [Mondovino](#)

### Disciplinari e termini

- [Doc e Docg](#)
- [Dop e Igp](#)
- [Consorzi di tutela](#)
- [Enciclovino](#)

### La vite fuori e dentro

- [Vitigni](#)
- [Uvaggi](#)

### Le occasioni speciali

- [Gente a cena](#)
- [Simposi](#)

### Andiamo a vedere

- [Strade del vino](#)
- [Mostre e fiere](#)

### Fuori dal coro

- [Io e Annie](#)
- [Birraclub](#)
- [Spazio alla poesia](#)
- [Siti amici](#)

METAFORA AD NETWORK

Questo spazio  
~~è in vendita.~~  
 te lo devi  
 meritare

Metafora  
 AD Network

La referenza:  
 mettilci la faccia!



## Degustazioni

### Pergolesi 1710 2008

Tipologia.....: I.G.T. rosato

Vitigni.....: montepulciano

Titolo alcolometrico: 13%

Produttore.....: **MONTECAPPONE**

Prezzo.....: **C** (da 7,51 a 10 Euro)

Collegamenti:



E' da tempo che presso l'azienda Montecappone si sperimentava la produzione di un rosato ottenuto da uve montepulciano vinificate in purezza. I sempre più incoraggianti risultati ottenuti hanno finalmente convinto i fratelli Mirizzi a proporre questo loro nuovo vino sul mercato, il cui nome è dedicato ad uno dei più illustri cittadini di Jesi: il musicista e compositore Giovanni Battista Pergolesi.

Pergolesi 1710 è un vino cristallino, di un bellissimo rosa corallo tendente al rosa antico, di bella compostezza nel calice. Esprime calibrate intensità e fragranza al primo impatto, e regala profumi di ciliegia chiara e di rosa, accompagnate da una leggera nota floreale/speziata di lavanda. La sua qualità olfattiva è finissima. Al gusto si propone con coerenza rispetto alle impressioni offerte: fragrante, floreale/fruttato e pulito, rotondo abbastanza per via della buona struttura alcolica e glicerica, bilanciato da vivace freschezza. Il finale è pulito con un gradevole ritorno di ciliegina candita.

Un rosato giovane, fragrante, morbido, "femminile" come ama definirlo Gianluca Mirizzi, con spiccata personalità e facilità di beva. Una bottiglia a tavola si può finire anche in due, ma andateci piano.

E' ottimo per accompagnare antipasti di verdure fritte ed olive ascolane, primi piatti "mari e monti", zuppe di pesce o brodetti che dir si voglia, secondi piatti freddi. Va servito a 10°C circa, stappando giusto al momento di servire e versando in calici non troppo ampi, dalla forma a tulipano svasato.



Maurizio Taglioni

Voto: @@@@ (degustazione in data: 10/2009)

© 2000-2009 [laVINium.com](#) - Tutti i diritti riservati

E' vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.  
 Il collegamento al data base della guida è vietato senza esplicita autorizzazione della direzione editoriale.

[lavinium@lavinium.com](mailto:lavinium@lavinium.com)

