



MONTECAPPONE

PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI



2015 MONTECAPPONE

L'azienda è stata fondata alla fine degli anni Sessanta. Nel 1997 è stata rilevata interamente dalla famiglia Mirizzi che ha immediatamente avviato i lavori di rinnovo della cantina e dei vigneti. Attualmente si estende su più di settanta ettari di vigneti sulle colline di Jesi e i suoi castelli.



PROPRIETARIO:	Famiglia Bomprezzi-Mirizzi
ETTARI:	60
NUMERO PIANTE:	1.500
ETÀ PIANTE:	25 anni
VARIETÀ COLTIVATE:	Frantoio - Leccino - Pendolino - Ascolana Tenera
ALTITUDINE (metri slm):	200
SESTO D'IMPIANTO:	alberello
RACCOLTA:	brucatura
PERIODO DI RACCOLTA:	seconda metà di ottobre
METODO DI ESTRAZIONE:	ciclo continuo
FRANTOIO AZIENDALE:	no
FILTRAZIONE:	sì, a cotone
CONSERVAZIONE:	acciaio inox sotto azoto - temperatura controllata
PRODUZIONE TOTALE:	2.500 litri
VENDITA DIRETTA:	sì
ALTRI PRODOTTI:	vino



via Colle Olivo, 2
TEL: +39 0731205761 E-MAIL: info@montecapone.com
www.montecapone.com

- Ascolana Tenera**
- Produzione: 350 litri**
- Cultivar: Ascolana Tenera 100%**
- Formato: 500 ml**

Verde con finimenti oro, denso e luminoso. Rucola, salvia e pomodoro acerbo; incredibili le note di quest'olio. L'olio entra freschissimo e stratificato, prima l'amarezza del carciofo, poi la speziatura del peperoncino verde. Su tutto.

- Leccino**
- Produzione: 400 litri**
- Cultivar: Leccino 100%**
- Formato: 500 ml**

Colore ancora verde tendente al giallo luccicante. Il profumo entra poco alla volta, dimostrando di avere una nota dolce e delicata, tipica del Leccino: humus, nocciole tostate e anacardo. In bocca ripropone il cardo e la noce moscata. Con vincisgrassi al ragù.

- Frantoio**
- Produzione: 400 litri**
- Cultivar: Frantoio 100%**
- Formato: 500 ml**

Verde bosco, lucente, netta la sensazione di mandorla amara e foglia di carciofo, finale quasi speziato. In bocca è una esplosione di aromi che si succedono, ora amari, ora piccanti. Olio armonico pronto per esaltare una insalata di mare e una caprese estiva.

FRUSTO
BORELLA

TERRED'OLIO 2016

245 DEGUSTAZIONI
137 PRODUTTORI - 16 VIAGGI



JESI ANCONA

! IMPERDIBILE

È stata proclamata Città europea dello Sport nel 2014 dall'Associazione delle Capitali Europee dello Sport. La sua storia sportiva è legata a campioni olimpici come Stefano Cerioni e Valentina Vezzali

FOTOGRAFA

Teatro Pergolesi



#terredolio16

COSA VEDERE

- Mura quattrocentesche
- Arco Clementino
- Palazzo della Signoria
- Piazza Federico II
- Palazzo Pianetti

PRODOTTI TIPICI

- Pizza al formaggio
- Lonzino di fichi
- Cavallucci, biscotti ripieni di frutta secca
- Verdicchio dei Castelli di Jesi
- Vino di visciola, bevanda alcolica alle ciliegie

DOVE MANGIARE

- **Hostaria Santa Lucia**
via Marche, 2
Jesi
+39 073164409
- **Ristorante Rosina**
via Costa, 2
Monte Roberto
+39 0731704388

DOVE DORMIRE

- **Agriturismo Tenuta Belvedere**
via Ronco, 2
Belvedere Ostrense
+39 0731288053
info@tenutabelvedere.eu
www.tenutabelvedere.eu
- **Hotel Mariani**
via Orfanotrofo, 10
Jesi
+39 0731207286
direzione@hotelmariani.com
www.hotelmariani.com