



MONTECAPPONE  
 PROPRIETARI VITICOLTORI  
 MIRIZZI



# slow wine

guida  
 2017

Storie di vita  
 vigne, vini in Italia

1.943 cantine recensite  
 24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA  
 SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE  
 ITALIANA  
 SOMMELIER  
 ALBERGATORI  
 RISTORATORI



Slow Food Editore

CON I 100 MIGLIORI LOCALI DOVE BERE SLOW

JESI (AN)

**Montecappone**

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

70 ha - 150.000 bt

sconto -10%

**VITA** - I fratelli Mirizzi gestiscono la realtà viticola jesina con passione, progettualità e tanta voglia di sperimentare. La loro idea di Verdicchio è da sempre legata all'esaltazione degli aromi con vendemmie anticipate, l'utilizzo del freddo e della riduzione in vinificazione. Nel futuro prossimo tuttavia c'è l'intenzione di provare la vinificazione ossidativa su una nuova etichetta, senza rinnegare lo stile percorso finora, bensì al fine di sperimentare e fornire al mercato un'altra faccia della stessa uva.

**VIGNE** - È un periodo di grandi novità anche in vigna: oltre all'acquisto di un nuovo podere di 6 ettari a Monteroberto (di cui 1,5 già vitati e in conversione biologica e 3 di futuro impianto), l'azienda ha scelto di abbandonare il diserbo sottofila e di praticare la lavorazione meccanica. Inoltre dal prossimo anno la conversione verrà estesa anche ai rossi. Ci pare l'emblema della voglia di sperimentare e crescere dei fratelli Mirizzi.

**VINI** - C'è sempre una bella rifinitura nei vini che i Mirizzi producono con l'ausilio di Lorenzo Landi. L'esempio tangibile è una versione del **Castelli di Jesi Verdicchio Ris. Cl. Utopia 2013** (O 6.500 bt; 16 €) che sprigiona finezza e ampiezza olfattiva, alternando agrumi, salvia, fiori bianchi e frutta; ha sorso tornito, vibrante e dinamico, con il finale molto sapido. Il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Federico II A.D. 1194 2015** (O 15.000 bt; 11 €) è fresco, si esprime su toni vegetali, ammandorlati e agrumati che si distendono in un piacevole finale saporito. Il **Rosso Piceno Utopia 2013** (● 6.500 bt; 24 €) mostra frutto polposo e tonico e buona dinamica, ma il tannino lo contrae un po' nel finale. Il **Breccia 2015** (O sauvignon; 6.500 bt; 11 €) è un blend piacevole di aromi freschi, con il palato levigato e succoso.

CONCIMI letame, compost, sovescio  
 FITOFARMACI chimici, rame e zolfo  
 DISERBO meccanico  
 LIEVITI selezionati, indigeni  
 UVE 100% di proprietà  
 CERTIFICAZIONE parte dei vigneti in conversione biologica

VIA COLLE OLIVO 2 – 60035 JESI (AN)  
 T 0731 205761 – INFO@MONTECAPPONE.COM  
 WWW.MONTECAPPONE.IT