

**Degustiamo un sorso
Monteccapone – Montesecco**



Questa regione, chiusa tra il mare Adriatico e la catena degli Appennini, ha una viticoltura che presenta caratteristiche diverse da provincia a provincia. La vite è coltivata dall'antichità ed è tra le piante legnose la più diffusa e la più importante. I vini rossi predominano su quelli bianchi, ma questi ultimi vanno sempre più incontrando il gusto dei consumatori. Ottimi vini si producono nei versanti dell'alto Conca, del Foglia, del Metauro, del Cesano, del Tronto, nella zona del Conero, dei Castelli di Jesi e di Cupramontana in provincia di Ancona.

Produzione

2/3.000.000 di ettolitri l'anno, con il 60/70% di bianchi

Vitigni

Ci sono due vitigni fondamentali il *Trebbiano* e il *Sangiovese*. Ma troviamo anche dei vitigni autoctoni come il *Lacrima di Morro d'Alba*

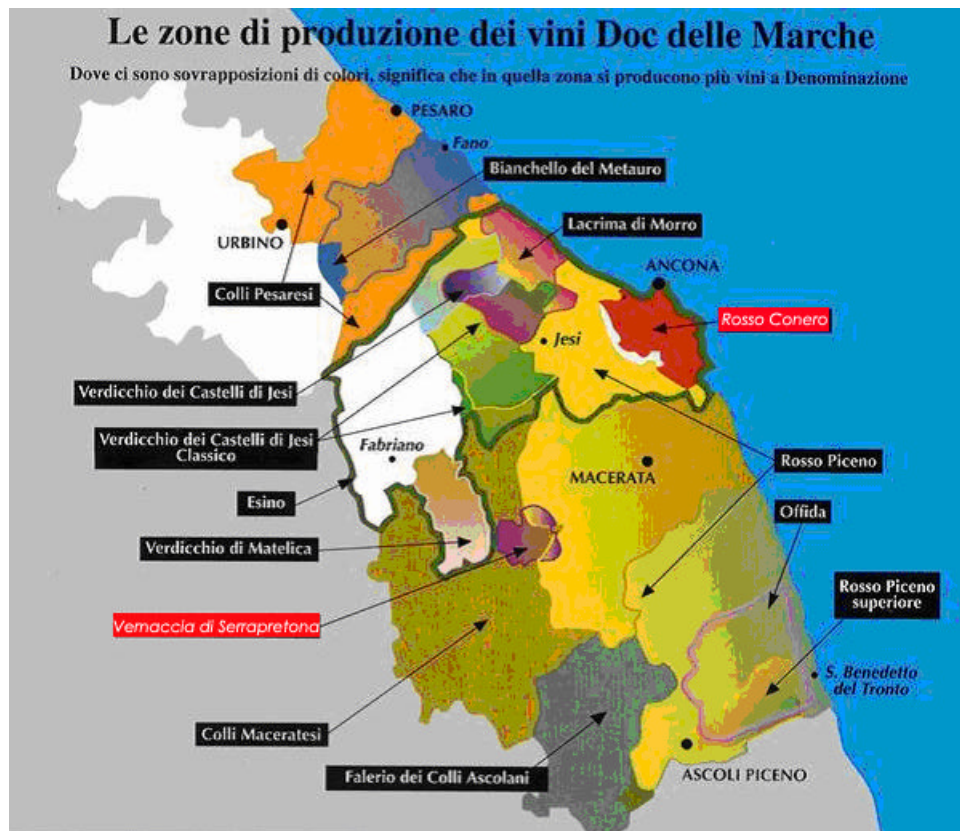
Zona di produzione Castelli di Jesi, la categoria è **DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi**. Il vitigno della DOC è il Verdicchio al 100%, su un terreno Argilloso e mediamente calcareo.

Il **sistema di allevamento** è il Guyot e cordone speronato, con 5.000 piante per ettaro circa e una **resa per pianta** di 1,3 Kg circa.

La **Vinificazione** è in bianco con la tecnica della "iper-riduzione" con gestione del freddo in fermentazione a temperatura di 16-17°

Il **grado alcolico** è di 13,5 -14,5°.

L'**estratto a secco** è di 23 -25 gr/lit



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Colore

Limpido, Giallo Paglierino con riflessi verdi

Profumi

Fruttato, pera non matura e clorofilla

Gusto

Secco, Poco Caldo, Sapido, spiccata acidità

Temperatura di servizio

12° -13°

Abbinamento gastronomico

Insalata Greca, Griselle al pomodoro, insalata pera e gorgonzola

www.montecapone.com

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org

