

PERGOLESI A.D. 1710

MARCHE IGT ROSATO

Giovan Battista Pergolesi, compositore, nacque a Jesi nel 1710. Il suo cognome vero era Draghi, ma per via del nonno nato a Pergola (PU), il soprannome Pergolesi divenne di uso comune per designare la sua famiglia. È stato un valente compositore di opere buffe e musica sacra dell'epoca barocca. Questo vino, ottenuto da uve Montepulciano vinificate in bianco, esprime con delicatezza la poliedricità del compositore marchigiano. La vinificazione avviene per breve contatto pellicolare ed in assenza di ossigeno. Il Pergolesi A.D. 1710 dimostra con la sua piacevolezza come coniugare il carattere varietale del Montepulciano alla sua mineralità.

ZONA DI PRODUZIONE Colline nel comune di Jesi

VITIGNO Montepulciano

TERRENO Argilloso con buone percentuali di sabbia e limo

SISTEMA DI POTATURA Controspalliera con potatura a cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 5.500 circa

RESA PER PIANTA 1,7 – 2,0 kg circa

VINIFICAZIONE Macerazione con le bucce per 3-4 ore in assenza di ossigeno (tecnica della iper-riduzione).

Svinatura e fermentazione a temperatura di 14-15° C

GRADO ALCOOL 12,5 – 13 % vol. variabile con l'annata

ESTRATTO SECCO NETTO 25 – 26 gr/lit variabile con l'annata

COLORE Rosa cerasuolo

PROFUMO Pulito e varietale con sentori di garofani, viole e lavanda

SAPORE Succoso e fruttato

ABBINAMENTI Olive ascolane, brodetto di pesce, spaghetti al sugo di canocchie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 – 12° C




MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
JESI

Via Colle Olivo, 2 - 60035 Jesi (An)

Tel. (+39) 0731 205761

Fax (+39) 0731 204233

info@montecappone.com

www.montecappone.it