



CAPRILI

NON IN VENDITA A:
FI / AR / SI

Montalcino (SI)

Caprili nasce nel 1965 dopo l'acquisto da parte della famiglia Bartolommei. Ubicata nella zona sud-ovest di Montalcino a ridosso della piccola frazione di Tavernelle, Caprili inizia a produrre dal 1978 le sue bottiglie di Brunello di Montalcino. Oggi conta 21 ettari vitati tra il territorio di Montalcino (19) e Cinigiano (2) producendo in media 160.000 bottiglie annue.

NUMERO BOTTIGLIE

160.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

21

PRODOTTI


ROSSO DI MONTALCINO DOC
Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese Grosso

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, affinamento in legno 12 mesi.

Produzione

35.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo

Tecnico (nomacorc) su 750ml, Sughero su 1,5lt e 3lt


BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese Grosso

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio affinamento in legno per 30 mesi. Seguono 8 mesi in bottiglia.

Produzione

45.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt / 12 lt

Tappo

Sughero


"ADALBERTO" BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG
Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese Grosso

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, affinamento in legno per 42 mesi. Seguono 12 mesi in bottiglia.

Produzione

4.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt / 12 lt

Tappo

Sughero


"ILEX" TOSCANA SANGIOVESE IGT
Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese Grosso

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio.

Produzione

65.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (agglomerato)


"SETTIMIA MAREMMA" TOSCANA VERMENTINO DOC
Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio (80%) e legno (20%), affinamento sui lieviti 3 mesi.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (nomacorc)


"TABERNAM" TOSCANA VERMENTINO IGT
Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in legno e affinamento in legno per 12 mesi.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero


MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC
Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale e' fatto

Moscadello o Moscato Bianco

Vinificazione e affinamento

Vinificazione parziale per l'80% degli zuccheri contenuti.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (agglomerato)


SANT'ANTIMO VINSANTO DOC
Tipologia

Vino dolce

Uve col quale e' fatto

Trebiano e malvasia

Vinificazione e affinamento

Appassimento in pianta e sui graticci, vinificazione e elevazione in caratelli di legno da 30 e 40 litri per 3 anni

Produzione

300 - 375 Bottiglie

Formato vendita

375 ml

Tappo

Sughero


OLIO EVO
Tipologia

Olio Evo

Olive col quale e' fatto

Frantoio Moraiolo Leccino

Produzione

2.500 lt

Formato Vendita

Bottiglia da 500 ml

Lattine da 1 e 5 lt

Tappo

Antirabbocco