



## CAPRILI

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



### 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**

Trebbiano e malvasia

**Vinificazione e affinamento**

Appassimento in pianta e sui graticci, vinificazione e 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