Capannelle®

Gaiole in Chianti

Per informazioni Commerciali: 0577 74511 – info@capannelle.com

capannelle

50&50
Capannelle

Capannelle

50&50

Capannelle®

Gaiole in Chianti

La cantina

Capannelle ha scelto di usare l'acciaio, perchè è l'unico materiale che non altera aromi e struttura del vino. In questo, Capannelle, è stata un'azienda all'avanguardia, infatti fin dagli anni '70 la nostra cantina è dotata di tubature e tini di acciaio inox a temperatura controllata dove avviene la vinificazione di alcuni dei vini, come il Chianti Classico.
Per l'affinamento in legno dei nostri 3 vini più importanti, il Solare, il 50&50 e lo Chardonnay, utilizziamo barrique francesi e tonneaux.
L'azienda ha inoltre un caveau esclusivo, dove i nostri clienti più esigenti, tengono le loro bottiglie di vecchie e nuove annate e partecipano ad eventi e meeting.

I Vigneti

Capannelle è situata nel cuore delle colline del Chianti Classico, a Gaiole in Chianti, ed è una delle realtà più interessanti nel panorama del vino italiano dal 1975.
L'azienda ha 16 ettari di vigneto e produce 70.000 bottiglie. La gamma dei vini di Capannelle si compone di 5 vini la cui qualità è attentamente supervisionata da Simone Monciatti, enologo di Capannelle dal 1984.
Nei nostri vigneti Il Trebbio e Vertine coltiviamo Sangiovese, Malvasia nera e Chardonnay. L'esposizione è perfetta e i terreni sono ricchi di galestro e pietre, elementi che danno una mineralità e longevità unica ai nostri vini.

Rosato

IGT Toscana

2023

100% SANGIOVESE

Formaggi freschi e semi maturi,
blue cheese, piatti di pesce, pesce
crudo, sushi e ostriche. Da provare
con coniglio e pizza.
Da servire a bassa temperatura e
da abbinare ad antipasti salati.

Produzione annuale
N. 3.000 bottiglie

Disponibile per la consegna dal 15 marzo

Chardonnay

IGT Toscana

2021

100% CHARDONNAY

Il 20% affina in tonneaux francesi
per circa 6 mesi

Salmone, sushi, trota, crostacei e
piatti speziati, vellutate e sformati.

Dal 1 maggio disponibile l'annata 2022.
Disponibili anche le annate 2016, 2017, 2018, 2019.

Chardonnay
ORO BIANCO
IGT Toscana
2021

100% CHARDONNAY - Vigneto “ORO BIANCO”

Piatti a base di pesce, quali, trota, salmone, crostacei e frittura. Si accompagna a formaggi erborinati, di forte intensità, esaltandone gli aspetti aromatici.

Produzione annuale
N. 600 Magnum

L’annata 2022 sarà disponibile dal 1 maggio.
Disponibili anche annate 2018 • 2019 • 2020

Chianti Classico

Docg

Riserva 2019

100% SANGIOVESE

Circa 10 mesi in troncoconici da 13-30 hl
ed almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia

Selvaggina, arrosti, carni rosse e
formaggi strutturati, primi piatti
con sughi di carne e funghi.

Dal 15 maggio disponibile l'annata 2020

Chianti Classico

Docg

Gran Selezione 2018

100% SANGIOVESE

Circa 12 mesi in troncoconici
da 13-30 hl e almeno un anno di bottiglia

Selvaggina, arrosti, carni rosse e
formaggi strutturati, primi piatti
con sughi di carne e funghi.

Dal 15 maggio disponibile l'annata 2019

Solare

IGT Toscana

2018

80% SANGIOVESE - 20% MALVASIA NERA

Circa 12 mesi in barrique francesi e
almeno un anno di bottiglia

Selvaggina, brasati, arrosti e formaggi strutturati

Dal 1 giugno disponibile l' annata 2019

50&50

IGT Toscana

2019

50% SANGIOVESE (CAPANNELLE)
50% MERLOT (AVIGNONESI)

Circa 24 mesi in barrique francesi e tonneaux
ed almeno 18 mesi in bottiglia

Selvaggina, arrosti, carni rosse e
formaggi strutturati

Dal 1 settembre disponibile l'annata 2020

50&50

IGT Toscana ROSATO

2023

PRODUZIONE LIMITATA

N. 1.000 bottiglie

Disponibile dal 15 aprile

Solare

IGT Toscana

“ANNATE STORICHE”

Verticale

2012-2013-2014

Solare

IGT Toscana

Verticale

2015-2016-2018

(minimo 6 bottiglie)

Grappa di Chianti Classico