



CAPINERA
FINE WINES
Capinera

Contrada Crocette, 12 – 62010 Morrovalle (MC)
tel +39 0733 222444 • fax +39 0733 569098
www.capinera.com • info@capinera.com

● CHARDONNAY LA CAPINERA SELEZIONE 2014



Anno di fondazione 1982
Proprietà Fratelli Capinera
Conduzione enologica
e conduzione agronomica
Giovanni Basso
Bottiglie prodotte 30.000
Ettari vitati 6
Vendita diretta Sì • Visita in azienda Sì
Viticoltura
Convenzionale
Vitigni principali
maceratino, chardonnay,
merlot, sangiovese

Year of foundation 1982
Owners The Capinera brothers
Wine expert and
Agronomic management
Giovanni Basso
Bottles 30.000
Hectares of vines 6
Direct sales Yes • Winery tour Yes
Viticulture
Traditional
Main vine varieties
Maceratino, Chardonnay,
Merlot, Sangiovese

Bianco Igt
Chardonnay 100%
Alc. 13,5% - € 30 - Bt. 1.000



Rosso Igt
Merlot 100%
Alc. 15% - € 18 - Bt. 1.500

● MERLOT CARDINAL MINIO 2013



Oro lucente. Fiori gialli, legno bagnato e frutta esotica, spolverata di pepe bianco e vaniglia. Gusto caldo, avvolgente, con bella nota fresca e sapida, elegantemente equilibrato. Pregiato il finale e di buona corrispondenza gusto-olfattiva. Maturazione in rovere di piccole dimensioni per 18 mesi. ■ OMELETTE AL FORMAGGIO

Igt white
100% Chardonnay
Alcohol 13.5% - € 30 - Bt. 1,000

Bright golden hue. Yellow flowers, wet wood and exotic fruit, a sprinkle of black pepper and vanilla. Warm taste, enveloping, with nice, fresh and savoury notes, elegantly balanced. Excellent finish with good olfactory consistency. Aging in small oak barrels for 18 months. ■ OMELETTE AL FORMAGGIO

Rosso rubino con lampi granato. Note di tabacco kentucky e semi di cardamomo. Petali macerati di rose e viole, prugna sciroppata e noce moscata. Dall'alcolicità emergente, con tannino e struttura che controllano l'equilibrio. Lunga, polposa e piacevole la persistenza. Maturazione in barrique per 18 mesi. ■ QUAGLIA AL TARTUFO

Igt red
100% Merlot
Alcohol 15% - € 18 - Bt. 1,500

Ruby hue with garnet glows. Notes of Kentucky tobacco, and cardamom seed. Macerated petals of rose and viola, plum in syrup and nutmeg. Evident alcoholicity, with tannins and texture that control the balance- Long, fleshy and pleasant persistence. Aging in barrique for 18 months. ■ QUAGLIA AL TARTUFO

Gli altri vini / Other wines

- CHARDONNAY LA CAPINERA 2016 - Bianco Igt Chardonnay 100% - € 12
- COLLI MACERATESI RIBONA MURRANO 2015 Bianco Doc - Maceratino 100% - € 14
- SAUVIGNON FONTELATA 2015 - Bianco Igt Sauvignon 100% - € 10