



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 è 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 è 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 è 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 è 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 è 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 è 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 è 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 è fatto

Trebbiano 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 è fatto

Frantoio Moraiole Leccino

Produzione

2.500 lt

Formato Vendita

Bottiglia da 500 ml

Lattine da 1 e 5 lt

Tappo

Antirabbocco