



CORTE CAPITELLI

Montebello Vicentino (Vicenza)

La nostra famiglia, tornando alle sue antiche origini di coltivatori, decide di intraprendere qui un'avventura importante: la produzione di vino puntando all'eccellenza del proprio territorio.

Siamo un'azienda giovane che però si rifà alle proprie

radici, che indaga le potenzialità del suo territorio e dei suoi prodotti migliori, che vuole portare nuove energie ed entusiasmo all'interno di una storia agricola millenaria.

Conca d'Oro
È un ampio anfiteatro natu-

rale incastonato nelle Prealpi vicentine.

Una suggestiva dimora custode di un microclima reso unico dalla sua conformazione, dall'esposizione a sud-est e dalla ricchezza della terra di origine vulcanica di cui è composta.

Un avvallamento diventa d'oro per l'eccellenza dei suoi frutti.

Garganega
La Garganega, vitigno a bacca bianca tipico delle colline vicentine, è il punto di partenza della nostra esperienza. Vitigno molto generoso

nella produzione, viene educato e contenuto con l'obiettivo di farlo esprimere al meglio, estraendo le proprietà migliori di questa uva, esaltandone i profumi, il gusto e l'unicità. Dalla vinificazione in purezza delle nostre uve di Garganega nascono i nostri bianchi.



Ettari vitati: **3**



Bottiglie prodotte: **20.000**



Tipo di agricoltura: **Biologica**



0,75 lt

ILLIDIO

Syrah 50%, Tai Rosso 50%



0,75 lt

DIRADO BIO BRUT

Garganega 100%



0,75 lt

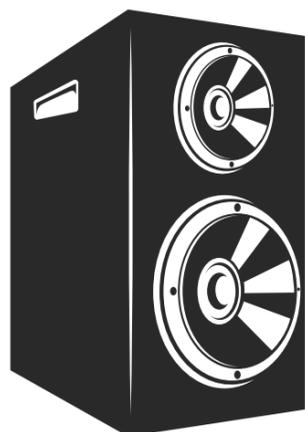
DIRADO BIO Rosè BRUT

Syrah e Tai

Provenienza: Montebello Vicentino, vigna Conca d'Oro (VI), 250 m slm, suolo di origine vulcanica, composto di argille e di limi neri basaltici.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese e 12 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino con tenui sfumature, al naso confettura di ciliegia, note speziate simili al timo pepe bianco. Al palato è setoso e complesso, in perfetta coerenza con l'espressione olfattiva, buona ed elegante persistenza garantita dalla sua vibrazione e dalla sua sapidità.

Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per 6 mesi. Di colore bianco cristallino con un perlage fino e di lunga durata, al naso note minerali con sensazioni balsamiche fino al fieno maturo. Al palato setoso, ottimo bilanciamento tra acidità e sapidità con una spiccata nota vulcanica.

Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per 6 mesi. Di colore rosa brillante al naso sentori di frutta rossa come ribes e ciliegia, con una nota speziata data dai suoli vulcanici. Al palato avvolgente e intrigante, ottima acidità e sapidità che conferisce eleganza e persistenza.



CORTE CAPITELLI

Montebello Vicentino (Vicenza)



0,75 lt

CAPITELLO ZERO.1 2015

Garganega 100%



0,75 lt

CAPITELLO ZERO.1 2018

Garganega 100%



2016

Decanter 93/100

0,75 lt

CAPITELDEORO 2016

Garganega 100%



0,75 lt

CAPITELDEORO 2018

Garganega 100%

Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino brillante al naso spiccano fiori bianchi e gialli e note di mela verde. Al palato un vino pieno e fresco, perfetta corrispondenza con il naso, spicca la sapidità del suolo vulcanico.

Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e almeno 12 mesi in bottiglia.
Di colore giallo brillante con riflessi dorati, al naso esprime subito grande complessità con note di figlio e pesca bianca. Al palato è subito fresco, ma al tempo stesso cremoso con un volume importante e notevoli componenti di salinità e mineralità.

