

# cappuccini

VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO

D. O. C. G.

Cappuccini è l'essenza di una terra strappata dal mare, la luce del sole del pomeriggio, Sangiovese, mani e spirito vignaiolo.

Solo cemento, legno, vetro e amorevole cura per accompagnare l'espressione migliore della parcella che più fedelmente racconta il "cru" di riferimento.

Traduzione sincera di questo angolo unico di Toscana.

**Varietà:** Sangiovese

**Vigne:** Cappuccini,

**esposizione:** nord, 500 mt s.l.m

**Suolo:** argilloso calcareo, ricco di ferro con scheletro di Travertini, Graniti e Dolomie

**Agricoltura:** Biologica e Biodinamica

**Vinificazione:** Raccolta 100% manuale

**Fermentazione:** spontanea in vasche di cemento

**Affinamento:** 18 mesi in botti, 12 mesi in cemento

**Imbottigliamento:** senza chiarifica né filtraggio.

**Produzione:** 1000 bottiglie

**Certificazione:** Vino Biologico CCPB



*Cappuccini is the essence of a land torn from the sea, the light of the afternoon sun, Sangiovese, hands and winemaker spirit.*

*Only concrete, wood, glass and loving care to accompany the best expression of the parcel that most faithfully tells the reference "cru".*

*Sincere translation of this unique corner of Tuscany.*

**Variety:** Sangiovese

**Vineyards:** Cappuccini

**Exposure:** nord 500 mt above s.l.

**Soil:** clayey limestone, rich in iron with skeleton of Travertine, Granite and Dolomite.

**Agriculture:** Organic and Biodinamic

**Vinification:** 100% manual harvest

**Fermentation:** spontaneous in tanks of concrete

**Ageing:** 24 in barrels and 12 months in concrete tanks

**Bottling:** without clarification or filtering

**Production:** 1000 bottles

**Certification:** CCPB Organic Wine



Azienda Biologica  
Organic Farming