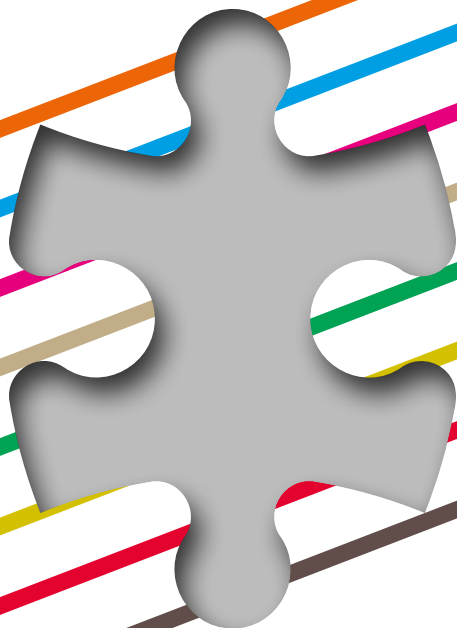


SIMONE CAPECCI

Facciamo vino

Ci pensi tu?



Ne abbiamo bisogno, perché pensiamo che l'azienda sia una realtà che si costruisce con piccoli pezzi portati da tutti.

Ognuno ha il suo ruolo, la sua competenza, la sua esperienza, la sua ricchezza, la sua visione. Ed ogni ruolo è fondamentale, in cantina e fuori, nel mondo.

Cerchiamo ogni giorno di completare questo puzzle, facciamolo insieme.

CIPREA

OFFIDA PECORINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

100% Pecorino

VITIGNO:

Pecorino.

ETÀ DEL VIGNETO:

26 anni con esposizione est e altitudine

200-250 mt

TERRENO:

Argilloso e limoso.

ALLEVAMENTO:

Guyot.

RESA ETTARO:

50 HL/ha

VENDEMMIA:

Raccolta manuale in cassetta con cernita dei grappoli negli ultimi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE:

Una breve macerazione pellicolare è seguita da fermentazione in vasca di cemento ed un lungo affinamento sulle fecce fini sino alla primavera successiva.

ALCOOL:

13,00% Vol


TEMPERATURA IDEALE:

10°C-12°C

CONFEZIONI:

6 bottiglie da 75 cl



 Vino biologico

TUFILLA

MARCHE PASSERINA

Indicazione Geografica Protetta

100% Passerina

VITIGNO:

Passerina.

ETÀ DEI VIGNETI:

20 anni con esposizione est e altitudine

200-250 mt

TERRENO:

Argilloso e limoso.

ALLEVAMENTO:

Doppio Guyot.

RESA ETTARO:

60 HL/ha

VENDEMMIA:

**Raccolta manuale con cernita dei grappoli
nella seconda decade di settembre.**

VINIFICAZIONE:

In bianco a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

In vasca di cemento.

ALCOOL:

12,5% Vol

TEMPERATURA IDEALE:

8°C-10°C

CONFEZIONI:

6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico

PICUS

ROSSO PICENO SUPERIORE

Denominazione di Origine Protetta

Blend 70% Montepulciano,
30% Sangiovese

VITIGNO:

70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

ETÀ DEL VIGNETO:

**20-25 anni con esposizione a sud-est
e altitudine 250-300 mt**

TERRENO:

Argilloso e limoso.

ALLEVAMENTO:

Doppio Guyot e cordone speronato.

RESA ETTARO:

70 HL/ha

VENDEMMIA:

**Raccolta manuale con cernita dei grappoli
dalla prima alla seconda decade di ottobre.**

VINIFICAZIONE:

**Fermentazione e macerazione in cemento
per 2 settimane.**

AFFINAMENTO:

In botti di rovere francese per 12-15 mesi.

ALCOOL:

13,5% Vol

TEMPERATURA IDEALE:

16°C-18°C

CONFEZIONI:

6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico

CHIDO

MARCHE BIANCO

Indicazione Geografica Protetta

100% Garofanata

VITIGNO:

Garofanata 100%

ETÀ DEL VIGNETO:

**2014 con esposizione ad est altitudine
250-300 mt**

TERRENO:

Medio impasto tendente all'argilloso.

ALLEVAMENTO:

Doppio gouyot.

RESA ETTARO:

50 HL/ha

VENDEMMIA:

**Raccolta manuale in cassetta con cernita
dei grappoli nella seconda decade di
settembre.**

VINIFICAZIONE:

**Macerazione pellicolare 15/18 ore seguita
da una fermentazione del solo mosto fiore.**

AFFINAMENTO:

**Sei mesi in vasca di cemento sulle fecce di
fermentazione e successivo affinamento di
9 mesi in bottiglia.**

ALCOOL:

12,0% Vol

TEMPERATURA IDEALE:

10°C-12°C

CONFEZIONI:

6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico

PALLIDO

MARCHE ROSATO

Indicazione Geografica Protetta

100% Montepulciano

VITIGNO:

Montepulciano.

ETÀ DEL VITIGNO:

15 anni con esposizione est e altitudine

250-300 mt

TERRENO:

Argilloso e limoso.

ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

RESA ETTARO:

70 HL/ha

VENDEMMIA:

Raccolta manuale con cernita dei grappoli nell'ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE:

Macerazione pellicolare 15/18 ore, seguita da una fermentazione del solo mosto fiore in vasca di cemento.

AFFINAMENTO:

Sei mesi in vasca di cemento sulle fecce di fermentazione.

ALCOOL:

12,5% Vol

TEMPERATURA IDEALE:

6°C-8°C

CONFEZIONI:

6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico

FEDUS

A CAPPELLO SOMMERSO

MARCHE SANGIOVESE

Indicazione Geografica Protetta

100% Sangiovese

VITIGNO:

Sangiovese.

ETÀ DEL VIGNETO:

30 anni con esposizione sud e altitudine

250-300 mt

TERRENO:

Argilloso e limoso.

ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

RESA ETTARO:

40 HL/ha

VENDEMMIA:

**Raccolta manuale con cernita dei grappoli
nella seconda decade di settembre.**

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

**Fermentazione e macerazione in vasca
di cemento per un periodo di 6 mesi a
cappello sommerso.**

ALCOOL:

14,00% Vol

TEMPERATURA IDEALE:

16°C-18°C

CONFEZIONI:

6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico

QVINTA REGIO

A CAPPELLO SOMMERSO

MARCHE ROSSO

Indicazione Geografica Protetta

100% Montepulciano selezionato
da vitigni storici

VITIGNO:

Montepulciano.

ETÀ DEL VIGNETO:

**30 anni con esposizione sud e altitudine
250-300 mt**

TERRENO:

Argilloso e limoso.

ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

RESA ETTARO:

35 HI/ha

VENDEMMIA:

**Seconda decade di ottobre, con raccolta
manuale e cernita dei grappoli.**

VINIFICAZIONE:

**Fermentazione e macerazione in vasche di
cemento.**

AFFINAMENTO:

24 mesi in barriques di legno nuove.

ALCOOL:

13,50% Vol

TEMPERATURA IDEALE:

16°C-18°C

CONFEZIONI:

6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico

MVRIA

A CAPPELLO SOMMERSO

MARCHE BIANCO

Indicazione Geografica Protetta

100% Pecorino

VITIGNO:

Pecorino.

ETÀ DEL VIGNETO:

**26 anni con esposizione est e altitudine
200-250 mt**

TERRENO:

Argilloso e limoso.

ALLEVAMENTO:

Guyot.

RESA ETTARO:

35 HL/ha

VENDEMMIA:

**Raccolta manuale in cassetta con cernita
dei grappoli nei primi giorni di settembre.**

VINIFICAZIONE:

**Una breve macerazione pellicolare e
fermentazione in vasca di cemento.**

**Affinamento sulle proprie bucce per 12
mesi.**

ALCOOL:

13,00% Vol

TEMPERATURA IDEALE:

12°C-14°C

CONFEZIONI:

6 bottiglie da 75 cl



Vino biologico

SIMONE CAPECCI

Azienda Agricola Simone Capecci

Contrada Santa Maria in Carro 13
63065 San Savino di Ripatransone
Ascoli Piceno (AP) Italia

Tel +39.0735.90107

Mob +39.349.0945228

info@simonecapecci.it

www.simonecapecci.it

