

A scenic view of a Tuscan villa with a fountain in the foreground, framed by flowering bushes. The villa is a large, two-story stone building with a tiled roof and several chimneys. In front of the villa is a well-manicured lawn and a stone fountain with water cascading into a rectangular pool. The scene is framed by lush greenery and vibrant pink and white roses in the foreground. The sky is clear and blue.

Capannelle[®]

Gaiole in Chianti



Capannelle®

Gaiole in Chianti

La cantina

Capannelle, ha scelto di usare l'acciaio, perchè è l'unico materiale che non altera aromi e struttura del vino. In questo, Capannelle, è stata un'azienda all'avanguardia, infatti fin dagli anni '70 la nostra cantina è dotata di tubature e tini di acciaio inox a temperatura controllata dove avviene la vinificazione di alcuni dei vini, come il Chianti Classico.

Per l'affinamento in legno dei nostri 3 vini più importanti, il Solare, il 50&50 e lo Chardonnay, utilizziamo barrique francesi e tonneaux.

L'azienda ha inoltre un caveau esclusivo, dove i nostri clienti più esigenti, tengono le loro bottiglie di vecchie e nuove annate e partecipano ad eventi e meeting..

I Vigneti

Capannelle è situata nel cuore delle colline del Chianti Classico, a Gaiole in Chianti, ed è una delle realtà più interessanti nel panorama del vino italiano dal 1975.

L'azienda ha 16 ettari di vigneto e produce 80.000 bottiglie. La gamma dei vini di Capannelle si compone di 5 vini la cui qualità è attentamente supervisionata da Simone Monciatti, enologo di Capannelle dal 1984.

Nei nostri vigneti, Il Trebbio e Vertine, coltiviamo Sangiovese, Malvasia nera e Chardonnay. L'esposizione è perfetta e i terreni sono ricchi di galestro e pietre, elementi che danno una mineralità e longevità unica ai nostri vini.



Rosato

IGT Toscana

2018*

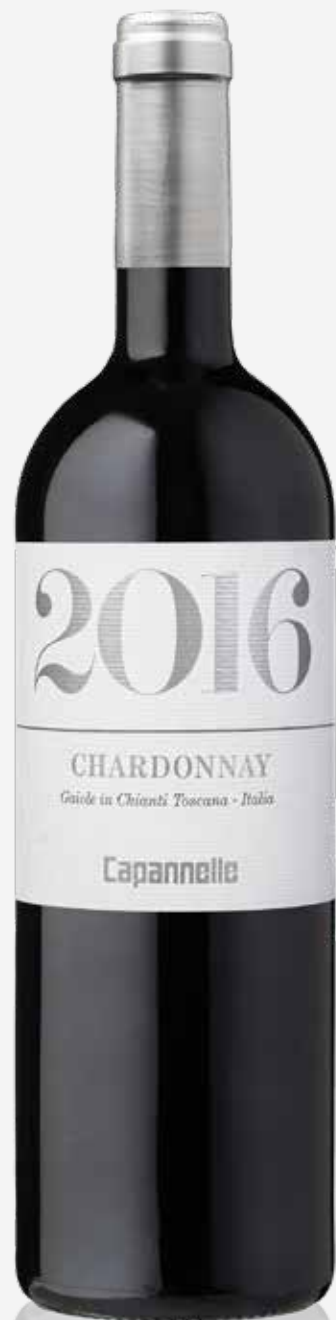


100% SANGIOVESE



Formaggi freschi e semi maturi,
blue cheese, piatti di pesce, pesce
crudo, sushi e ostriche. Da provare
con coniglio e pizza.
Da servire a bassa temperatura e
da abbinare ad antipasti salati.

*Disponibile annata 2019 dal 1 marzo 2020



Chardonnay

IGT Toscana

2016*



100% CHARDONNAY



Il 20% affina in tonneaux francesi
per circa 6 mesi



Salmone, sushi, trota, crostacei e
piatti speziati, vellutate e sfornati.

*Disponibile annata 2017 dal 1 marzo 2020



Chardonnay ORO BIANCO

IGT Toscana

2016*



100% CHARDONNAY - Vigneto "ORO BIANCO"



Piatti a base di pesce, quali, trota, salmone, crostacei e frittura. Si accompagna a formaggi erborinati, di forte intensità, esaltandone gli aspetti aromatici.

*Disponibile annata 2017 dal 1 marzo 2020



Chianti Classico

Docg

Riserva 2015*



100% SANGIOVESE



Circa 10 mesi in troncoconici da 13-30 hl
ed almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia



Selvaggina, arrosti, carni rosse e
formaggi strutturati, primi piatti
con sughi di carne e funghi.

*Disponibile annata 2016 dal 1 aprile 2020



Chianti Classico

Docg

Gran Selezione 2013*



100% SANGIOVESE



Circa 12 mesi in troncoconici
da 13-30 hl e almeno un anno di bottiglia



Selvaggina, arrosti, carni rosse e
formaggi strutturati, primi piatti
con sughi di carne e funghi.

*Disponibile annata 2015 dal 1 aprile 2020



Solare

IGT Toscana

2013*



80% SANGIOVESE - 20% MALVASIA NERA



Circa 12 mesi in barrique francesi e
almeno un anno di bottiglia



Selvaggina, brasati, arrostiti e formaggi strutturati

*Disponibile annata 2014 dal 1 marzo 2020



50&50

IGT Toscana

2015*



50% SANGIOVESE (CAPANNELLE)
50% MERLOT(AVIGNONESI)



Circa 24 mesi in barrique francesi e tonneaux
ed almeno 18 mesi in bottiglia



Selvaggina, arrostiti, carni rosse e
formaggi strutturati

*Disponibile annata 2016 dal 1 settembre 2020

Solare

Capannelle
GAIOLE IN CHIANTI



Solare Verticale

IGT Toscana

2010-2011-2012-2013



Solare Verticale

IGT Toscana
“ANNATE STORICHE”

2006-2007-2009



Grappa di Chianti Classico



Olio extravergine di oliva. Raccolta 2019