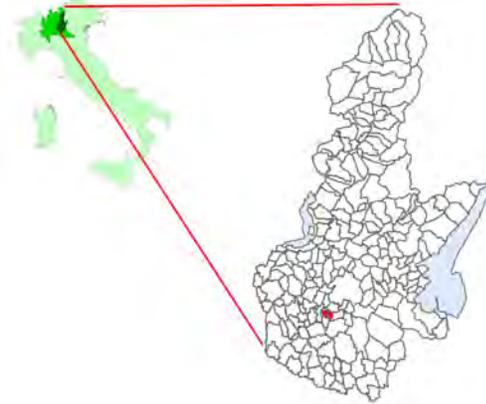




Capriano del Colle: A sud della Città di Brescia, nel territorio dei Comuni di Capriano del Colle e di Poncarale, si erge nel bel mezzo della Pianura Padana un altopiano formato da terreni calcareo argillosi, il “Monte Netto”. Grazie alle caratteristiche dei suoli ed alle ottime esposizioni, si ottengono vini molto piacevoli e da tutto pasto. Il **Capriano del Colle Bianco o Trebbiano** è ottenuto dal medesimo Trebbiano di alta qualità enologica, selezionato e coltivato anche in Lugana (min. 85%), che contribuisce in modo determinante ai profumi delicati floreali al gusto secco, sapido e strutturato, rendendolo adatto ad antipasti e piatti di pesce e carni bianche. Nella tipologia Frizzante il Bianco di Capriano si scopre come vino dissetante fresco e piacevole. Il **Capriano del Colle Rosso**, è ottenuto dal sapiente uvaggio di Sangiovese (min. 40%) Marzemino (min. 35%) e Barbera (min.3%), con possibili aggiunte di Merlot e/o Incrocio Terzi (max. 15%), dal quale nasce un vino delicato, morbido e di buon corpo, adatto alle carni rosse, ai secondi bresciani, ai formaggi e ai salumi nostrani che si trovano abbondanti nella nostra Provincia. Dalle migliori selezioni di uve rosse, vinificate e successivamente affinate in botti di rovere per almeno due anni, nasce il Capriano del Colle Riserva, vino ampio, avvolgente, giustamente tannico, di ottima ed elegante struttura, da abbinare ad arrostiti, carni rosse saporite ed al tipico spiedo bresciano

CAPRIANO DEL COLLE DOC



South of the city of Brescia, in the townships of Capriano del Colle and Poncarle and rising out of the Po Valley plain, is an upland known as Montenetto. Thanks to its calcareous clay soil and excellent exposure, very pleasant wines suitable for drinking throughout the meal are produced here.

Capriano del Colle White or Trebbiano is made from the same high-quality Trebbiano grape that is also selected and cultivated in Lugana (85% min.) and which lends the wine its characteristic delicate floral aroma and dry, savory, structured flavor, making it suitable for antipasto, fish and meat dishes. The sparkling Capriano white is pleasant and refreshing.

Capriano del Colle Red is obtained from the careful mixing of Sangiovese (40% min.), Marzemino (35% min.) and Barbera (3% min.) grapes, with the possible addition of Merlot and/or other hybrid grapes (15% max.). The result is a delicate, smooth wine with good body suitable for red meats, traditional Brescia main courses, cheeses and the local cured meats that abound throughout the province.

From the best-selected grapes made into wine and then aged for at least two years in oak barrels is born **Capriano del Colle Reserve**, a full, satisfying wine with the right amount of tannin and superb, elegant structure, perfect with roasts, savory red meats and Brescia spit-roasted meats.

CAPRIANO DEL COLLE DOC

Capriano del Colle Bianco

(o Trebbiano)

Trebbiano di Soave (Lugana) and/or Tuscan Trebbiano
Giallo paglierino, profumo delicato, sapore secco, fresco, armonico.
Esiste anche la possibilità di produrre tipologia Frizzante.
10° (Frizzante) - 14°
C
Giovane
Dall'aperitivo al pesce, gradevole vino da tutto pasto per pietanze delicate

Capriano del Colle White

(or Trebbiano)

Trebbiano di Soave (Lugana) and/or Tuscan Trebbiano
Straw yellow, delicate aroma, dry, fresh, balanced taste. Also a sparkling variety.
10 (Sparkling) – 14°C
Young
Aperitif to fish course; a delightful wine for the entire meal for light dishes



Capriano del Colle Rosso

Sangiovese (40% min.)
Marzemino (35% min.)
Barbera (3% min.), Merlot e/o icroci terzi (15% max.)
Rosso rubino carico, profumo ampio, sapore fresco, ed equilibrato, morbido e di media struttura
18-20°C
1 -3 anni
Primi saporiti, carni bianche e speziate e carni rosse

Capriano del Colle Red

Sangiovese (40% min.)
Marzemino (35% min.)
Barbera (3% min.), Merlot and/orHybrid (15% max.)
Deep ruby red, full aroma, fresh balanced taste, smooth medium structure
18-20°C
1 to 3 years
Savory first courses, spicy white meats and red meats

CAPRIANO DEL COLLE DOC

Capriano del Colle Riserva

Capriano del Colle Reserve

Sangiovese (40% min.)

Marzemino (35% min.)

Barbera (3% min.), Merlot e/o icroci terzi (15% max.)

Rosso rubino intenso con possibile riflessi granati, profumo complesso, al gusto avvolgente e strutturato, elegante

20°C

2 –5 anni

Carni rosse, pietanze speziate e arrostiti.

Sangiovese (40% min.)

Marzemino (35% min.)

Barbera (3% min.), Merlot and/or Hybrid (15% max.)

Deep ruby red, possibly with burgundy hues, complex aroma, satisfying structured taste, elegant

20°C

2 to 5 years

Red meats, spicy dishes, roasts

