

casa vinicola

CAPRA®

La Langa, un paesaggio dolce, con le sue generose colline, paesi caratteristici nei quali svettano torri di Castelli medioevali, i vigneti che come un mosaico decorano questa meravigliosa terra. Un paesaggio che lascia senza parole chi si ferma a scrutare l'orizzonte. Nel cuore di questa zona sorge la nostra Cantina che da anni e anni lavora per portare nelle vostre case vini di assoluta qualità.

Barolo d.o.c.g.

Il suo colore rosso granato con caratteristici riflessi aranciati diventa più evidente con l'invecchiamento, il suo profumo etereo, gradevole ed intenso ricorda il profumo della rosa appassita e della violetta. Il suo sapore pieno, robusto, austero e asciutto lo rendono particolarmente adatto ad accompagnare arrosti e selvaggina.

Si consiglia di sturare la bottiglia alcune ore prima di servirlo alla temperatura di 18-22° C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Barbaresco d.o.c.g.

Rosso granato tenue con riflessi aranciati, viene invecchiato, come il Barolo, in botti di Rovere. Possiede bouquet spiccato e caratteristico, pur non essendo austero come il fratello. Così è il Barbaresco: asciutto, armonioso, vellutato, piacevole. Si consiglia di sturare la bottiglia alcune ore prima di servirlo alla temperatura di 18-22° C. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Rossi di qualità e barricati



Nebbiolo d'Alba d.o.c.

È prodotto dal vitigno omonimo, secco, è ottimo vino da pasto. Si presenta di colore rosso rubino di giusta tonalità, che si attenua con l'invecchiamento, il profumo delicato fruttato ricorda la viola, che si perfeziona con adeguato invecchiamento. Trova ottimo inserimento con vivande di inizio pranzo, con minestre, con la fonduta e con piatti di carne bianca.

Servire alla temperatura di 18-20° C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.

Barbera d'Alba d.o.c.

Il colore rosso rubino e vivo di questo vino ricorda le colline dell'Albese dopo la vendemmia, quando per legge di natura le foglie delle viti cambiano colore e diventano rosse. Nello stesso momento, il vino riposa nelle botti per svegliarsi e rallegrare i piatti di carne lessa o arrosto.

Servire alla temperatura di 18-20° C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Dolcetto d'Alba d.o.c.

Vino tipico di determinate zone dell'Albese e vanto dell'enologia Piemontese. Dal sapore secco (malgrado il nome), fruttato e di buon corpo. Il nome Dolcetto deriva dal fatto che il frutto che lo produce è particolarmente dolce e con pochissima acidità.

È il vino tutto pasto per eccellenza.

Servire alla temperatura di 16-20° C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Barbera PIEMONTE d.o.c.

Vino brioso e giovane imbottigliato al primo quarto di luna per ottenere il leggero frizzante che lo rende assai gradevole e digeribile.

Accompagna bene tutto il pasto.

Servire alla temperatura di 18-20° C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Rossi di qualità e barricati

Roero rosso d.o.c.

L'uva del vino Nebbiolo ingentilisce nel vino Roero, composto per il 95% da uve Nebbiolo e per il 5% da Arneis a frutto bianco. La robustezza del primo e la delicatezza dell'altro ne fanno un vino morbido, fruttato ma nello stesso tempo corposo, un vino di antiche tradizioni che si adatta ad ogni tipo di banchetto. Servire alla temperatura di 18-20° C. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Monfrà d.o.c.

Dal Monferrato, terra di grandi risorse dove il vitigno Barbera trova situazioni di microclima così particolari da consentire la produzione di vini molto interessanti. Il vino ricco di sentori di frutta matura investe con prepotenza l'olfatto, inondano con la piacevole freschezza tutta la bontà lasciando un piacevole e persistente retrogusto con una struttura importante, accompagna egregiamente piatti di selvaggina, carni rosse e formaggi importanti. Servire alla temperatura di 18-20° C. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Grignolino Piemonte d.o.c.

Vino dal sapore secco, asciutto leggermente erbaceo di colore rosso rubino tenue con tendenza ad una tonalità arancione se invecchiato. Un profumo delicato e persistente lo rende gradevolissimo. Accompagna bene antipasti e bolliti misti. Servire a 18-20° C. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Langhe Rosso d.o.c.

Le Langhe, terra dei grandi vini sono l'origine di questo grande vino rosso, ottenuto dall'assemblamento di uve tradizionali: Barbera e Nebbiolo. Da questo matrimonio nasce un vino ricco ed elegante che si affina per 7 mesi in piccole botti di rovere dove accresce la sua finezza ed armonia di gusto. Servire a temperatura ambiente di 18-20° C. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Rossi di qualità

Cherubino

Dall'assemblaggio di uve di alta qualità, nasce questo vino ricco, delicato, armonioso, intenso, ottimo compagno per brindare tutti i giorni in amicizia.

Per favorirne l'ossigenazione servirlo in ampio bicchiere alla temperatura di 18/20°C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Bonarda Piemonte d.o.c.

Nasce dalla fusione di croatina (85%) e barbera. Si presenta rosso rubino tendente al porpora, profumo fruttato e mandorlato, dal gusto secco ma leggermente abboccato. Ve lo presentiamo in tutta la sua naturale vivacità.

Servire alla temperatura di 16-18° C. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Bablin Rosso

Deriva da uva Grignolino. È un vino secco e delicato dal carattere fermo e fruttato. Ha colore chiaro, brillante, profumo intenso, sapore asciutto e piacevole.

Accompagna bene tutti i pasti.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt e pinta da 1,5 lt



Piemonte Cortese d.o.c.



Langhe Favorita d.o.c.



Rossi di qualità

Rorà Rosso

Ecco un prodotto di sicuro interesse per gli amanti del buon vino. Vino ottenuto dalla spremitura di uve provenienti da vigneti vecchi e barbatelle di varietà diverse.

Noi lo definiamo semi-secco proprio per il giusto equilibrio tra il secco e l'amabile.

Una rifermentazione gli dona un tono giovane e frizzante che lo rende fresco e leggero. Servire fresco di cantina.

Prodotto con uve di Barbera, Dolcetto e Freisa.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt e pinta da 1,5 lt.



Piemonte d.o.c. Barbera

Vino di spiccata ricchezza, estremamente versatile dal colore rosso rubino intenso, dal profumo vinoso ed intenso dal sapore asciutto che dopo adeguato invecchiamento assume gusto pieno ed armonico.

Accompagna bene carni, salumi e formaggi.

Servire alla temperatura di 18-20° C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt e pinta da 1,5 lt.



Piemonte d.o.c. Dolcetto

Il colore rosso rubino tendente al violaceo di questo vino che oltre ad avere la freschezza, il profumo vinoso e gradevole, è anche austero, tanto che gli intenditori lo consigliano per tutto il pasto. Servire alla temperatura di 16-18°C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt e pinta da 1,5 lt.



casa vinicola

CAPRA®

Novembrino

In autunno inoltrato, quando le colline si vestono di colori caldi e pittoreschi si produce questo vino Novello che porta in se tutte le caratteristiche dell'uva appena colta. Gradevole, vivace e fruttato, accompagna bene tutto il pasto.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Bianchi e Rosati di qualità



Nascetta d.o.c.

Vitigno antico autoctono, riscoperto grazie alla tenacia di alcuni viticoltori del comune di Novello. Esplose in un susseguirsi di sentori vegetali di fiori di acacia accarezzati dalla freschezza degli agrumi. In bocca gli aromi esotici di frutta completano in armonia con una buona mineralità che ne accentua la freschezza. Servire alla temperatura di 8-10° C. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.

Chiaretto Monferrato d.o.c.

Ottenuto dalla vinificazione in rosato, con una macerazione breve delle bucce, di uve barbera, in temperatura controllata. Di colore rosato, fitto di vinosità delicato e gradevole all'olfatto, asciutto armonico. Si abbina molto bene ad antipasti freschi, salumi, insalate di verdure, pesce, ottimo anche come aperitivo. Servire alla temperatura di 10-12° C. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Gavi d.o.c.

Vino bianco piemontese di grande pregio, ottenuto da una accurata vinificazione di uve Cortese coltivate nel comune di Gavi.

Si presenta di colore paglierino più o meno tenue, all'odore è delicato e molto caratteristico, di sapore fresco asciutto, gradevolmente aromatico.

Si abbina molto bene a piatti di pesce o ad antipasti leggeri, è ottimo anche come aperitivo.

Servire alla temperatura di 8-10° C. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Roero Arneis d.o.c.

Dall'antico e raro vitigno Arneis a frutto bianco, nasce il Roero Arneis.

Vino dal colore giallo paglierino intenso, carico di sfumature verdoline.

Il suo profumo invitante e soave di fiori e frutta fresca, il suo sapore intenso e delicato, lo rendono ottimo accompagnatore di qualsiasi banchetto.

Servirlo alla temperatura di 6-8° C.

Bianchi e Rosati di qualità

casa vinicola



Rorà Rosé

Vino frizzantino ottenuto dalla vinificazione rosé di uve Barbera e Dolcetto. Dal profumo persistente e fruttato, gusto fresco, equilibrato e ben strutturato. Ottimo come aperitivo accompagna bene carni bianche e pesce. Servire fresco.

Bablin Bianco

Deriva da uva cortese. È un vino da tavola dal sapore secco e dal profumo fruttato. Proviene da vigneti delle migliori zone di produzione. Fresco, accompagna bene antipasti e carni bianche.



Rorà Bianco

Ecco un prodotto di sicuro interesse per gli amanti del buon vino. Vino ottenuto dalla spremitura di uve provenienti da vigneti vecchi e barbatelle di varietà diverse. Noi lo definiamo semi-secchoproprio per il giusto equilibrio tra il secco e l'amabile. Una rifermentazione gli dona un tono giovane e frizzante che lo rende fresco e leggero. Servire fresco di cantina. prodotto con uve Cortese e Pinot. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt e pinta da 1,5 lt.



Fiabesco

È un vino bianco, fresco e frizzante, proviene dalle migliori zone di produzione. Vino dal colore paglierino, dal sapore secco e leggermente mandorlato. Da servire alla temperatura di 6,8° C.



Bollicine e Vini dolci da Dessert



Capriccio Rosso

Deriva da uva Freisa. È un vino dal sapore amabile, fresco, frizzante. Il colore è rosso granato tendente all'arancione con l'invecchiamento. Ottimo accompagnatore di dessert e dolci. Servire alla temperatura di di 8-10°C. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.

Moscato D'Asti

Vino assai rinomato che con il suo colore giallo dorato, il suo profumo fragrante dell'uva Moscato e il suo sapore dolce aromatico e caratteristico lo rendono particolarmente adatto ad accompagnare frutta e dolci. Servire alla temperatura di 6-8° C. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Alta Langa Millesimato

Nasce dalla pressatura soffice, di uve Pinot nero e Chardonnay, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, maturazione su fecce nobili per 6 mesi e 18 mesi di fermentazione in bottiglia. All'olfatto sentori floreali accompagnati da sensazioni di frutti esotici, perlage delicato e persistente, piacevole retrogusto di pane tostato che lorisca e lo rende avvolgente. Ottimo aperitivo e ottimo accompagnatore di crostacei e piatti di pesce.

Servire alla temperatura di 6-8° C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Capriccio Bianco

Deriva da uva Moscato. È un vino dedicato al gentil sesso, delicato, dolce. La relativa gradazione alcolica e la sua leggerezza, ne fanno ottimo accompagnatore di chiacchierate pomeridiane o serali. Servire freddo. Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Bollicine e Vini dolci da Dessert

Piemonte d.o.c. Brachetto

Uno Spumante Charmat dal colore rosso rubino tendente al rosato e dal sapore dolce e morbido che ricorda il lampone e la mora.

Servire alla temperatura di 10-12°C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Asti Spumante

L'Asti deriva dalla spumantizzazione, a mezzo di fermentazione naturale, dei migliori moscati. Il profumo è intenso il gusto delicato e dolce.

Va consumato giovane.

Servire alla temperatura di 6-8° C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



Prosecco Glera "800"

Da uve Pinot e chardonnay, dal colore giallo paglierino scarico bouquet delicato di fiori di campo, caratteristico sapore secco, sapido, fresco ed armonico si presta per aperitivi, tartine, bocconcini, antipasti, zuppe di pesce, verdure lesse, pasta condita, risotti, frutta fresca, frutta sciroppata, frutti di bosco.

Servire alla temperatura di 6-8° C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.



casa vinicola



Pinot Chardonnay

Vino spumante ottenuto dalla rifermentazione metodo Charmat. Ottimo come aperitivo, come componente di deliziosi cocktail nonché degno accompagnatore di piatti a base di pesce e crostacei in genere.

Servire alla temperatura di 6-8° C.

Disponibile in bottiglia da 0,75 lt.

Magnum da 1,5 l. te

Rorà bianco

Dolcetto Langhe

Rorà rosso

Barbera Piemonte

Bablin Rosso

Cherubino Rosso

Olio della Riviera Ligure

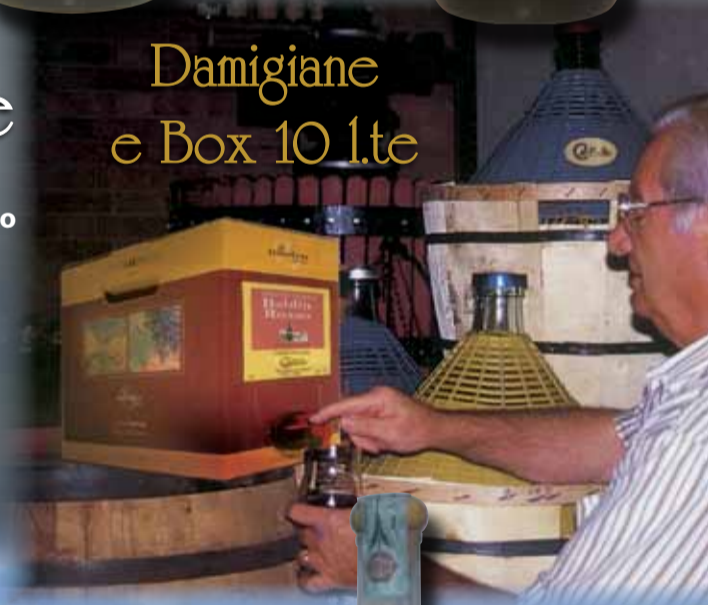
Olio di altissima qualità, prodotto mediante pressione a freddo tramite frantoio in pietra.

Olio di oliva 1 lt.

Olio extra vergine di oliva 1 lt.

Mosto di frantoio 0,75 lt.

Damigiane e Box 10 l. te



Limoncello



Acquavite di monovitigno

Distillata da selezionata vinaccia di monovitigno secondo il tradizionale metodo a bagno maria.



Grappa di Nebiolo barricata



Grappa di Dolcetto



Grappa di Barolo



Grappa al Miele

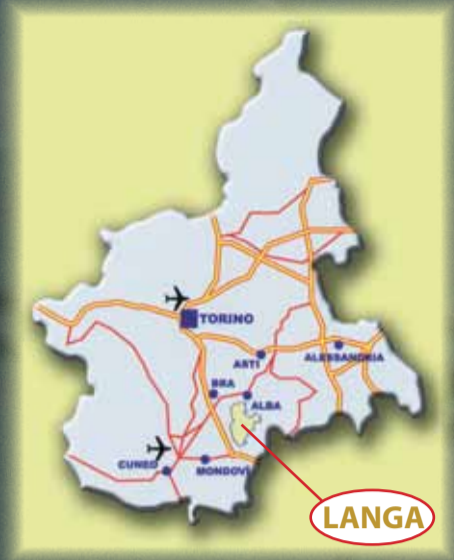


Grappa di Moscato



Grappa di Arneis





casa vinicola
CAPRA



Casa Vinicola Capra
Loc. S. Grato, 6 - 12060 Novello (CN) - Italy
Tel. /Fax 0173 744505 - Cell 335 7960644
E-mail: casavinicolacapra@gmail.com - www.casavinicolacapra.it