



## DOLCETTO D'ALBA DOC SIREVERIS

Prodotto con uve Dolcetto.

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** calcareo, di medio impasto.

**Densità di impianto:** 5000 piante /ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale.

**Resa per ettaro:** 70 quintali.

**Vendemmia:** manuale, effettuata nella seconda metà di settembre.

**Vinificazione:** la macerazione e la fermentazione hanno durata media di 7-8 giorni, a temperatura controllata di 28°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato per alcuni mesi in vasca di acciaio.

### Descrizione del vino

**Colore:** rosso intenso e brillante, con riflessi violacei.

**Profumo:** profumo vinoso, fruttato e fragrante, con note che ricordano la ciliegia matura.

**Gusto:** sapore secco, pieno, con piacevole retrogusto amarognolo, tipico di questa varietà.

**Abbinamenti gastronomici:** è un vino da tutto pasto, perfetto per gli spuntini a base di salumi e formaggi, ideale con primi piatti, con le carni rosse, tutti abbinamenti che ne esaltano la piacevole bevibilità.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

Made with Dolcetto grapes.

**Altitude:** 400 m above sea level.

**Soil composition:** medium consistency, lime.

**Plant density:** 5000 vines / hectare.

**Vine training system:** traditional Guyot

**Yield per hectare:** 7 tons.

**Harvest:** manual, in the second half of September.

**Vinification:** maceration and fermentation last an average of 7-8 days and are temperature-controlled at 28°C. After malolactic fermentation the wine matures for several months in steel tanks.

### Description of the wine

**Colour:** deep, bright ruby red with violet hues.

**Bouquet:** vinous, fruity and fragrant, with notes reminiscent of ripe cherries.

**Flavour:** full, dry flavour with a pleasantly bitter aftertaste, typical of this variety.

**Serving suggestions:** a wine for drinking throughout a meal, it is perfect with cured meat and cheese snacks, ideal with rice and pasta dishes or with red meat, all combinations which enhance its delightful suitability for drinking.

**Serving temperature:** 16-18°C.



## BARBERA D'ASTI DOCG DOPPIADI

Prodotto con uve Barbera.

**Altitudine:** 270 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** calcareo, di medio impasto tendente all'argilloso.

**Densità di impianto:** 4500 piante /ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale

**Resa per ettaro:** 70 quintali.

**Vendemmia:** manuale, fra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

**Vinificazione:** la macerazione e la fermentazione hanno durata media di 10 giorni, a temperatura controllata di 28°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato per alcuni mesi in vasca di acciaio e viene messo in commercio nella primavera successiva a quella del millesimo di produzione.

### Descrizione del vino

**Colore:** rosso brillante e molto intenso, con riflessi violacei.

**Profumo:** profumo intenso e persistente, piacevolmente fruttato con ricordi di susina e di ciliegia amarena.

**Gusto:** vinoso, pieno, piacevolmente fresco e generoso.

**Abbinamenti gastronomici:** Si abbina egregiamente con i primi piatti di pasta, tagliatelle e ravioli, oltre che ai secondi piatti di carne, gli stufati e gli arrostiti. Interessante con i formaggi di media stagionatura, con tome e pecorini.

**Temperatura di servizio:** 16 -18°C.

Made with Barbera grapes.

**Altitude:** 270 m above sea level.

**Soil composition:** lime, mixed consistency tending towards clay.

**Plant density:** 4500 vines / hectare.

**Vine training system:** traditional Guyot

**Yield per hectare:** 7 tons.

**Harvest:** manual, between the end of September and the first ten days of October.

**Vinification:** temperature-controlled maceration and fermentation last an average of 10 days at 28°C. After malolactic fermentation the wine matures for a few months in steel tanks and is released for sale in the spring following the year of production.

### Description of the wine

**Colour:** very deep bright ruby red with violet hues.

**Bouquet:** intense and persistent, pleasantly fruity and reminiscent of plums and bitter cherries.

**Flavour:** vinous, full, pleasantly fresh and generous.

**Serving suggestions:** it is perfect with pasta dishes featuring tagliatelle and ravioli, as well as with meaty main courses, such as stews and roasts. Interesting with medium-mature cheeses, with Toma and Pecorino.

**Serving temperature:** 16-18°C.



## BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE CINQUANTADUE

Prodotto con uve Barbera.

**Altitudine:** 270 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** calcareo, di medio impasto tendente all'argilloso.

**Densità di impianto:** 4500 piante /ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale.

**Resa per ettaro:** 60 quintali.

**Vendemmia:** manuale, si effettua durante la prima quindicina di ottobre.

**Vinificazione:** la fermentazione alcolica con macerazione durano circa 12 giorni, la temperatura viene controllata se supera i 29°C per ottenere la massima estrazione delle sostanze polifenoliche. Segue un affinamento in botti di rovere di media capacità per circa un anno.

### Descrizione del vino

**Colore:** rosso granato intenso con riflessi vivaci.

**Profumo:** ampio e molto persistente, nella generosità di questo vino spiccano sentori di frutti di bosco e confettura di susine.

**Gusto:** fruttato, persistente e caldo, di buon corpo, fresco.

**Abbinamenti gastronomici:** a tavola può accompagnare primi piatti di pasta fresca all'uovo con sughi ricchi e saporiti. Speciale con i formaggi vaccini di media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 18°C in bicchieri piuttosto ampi.

Made with Barbera grapes.

**Altitude:** 270 m above sea level.

**Soil composition:** lime, mixed consistency tending towards clay.

**Plant density:** 4500 vines / hectare.

**Vine training system:** traditional Guyot

**Yield per hectare:** 6 tons

**Harvest:** manual, carried out during the first fortnight in October.

**Vinification:** alcoholic fermentation and maceration last about 12 days. The temperature is controlled if it exceeds 29°C to obtain the maximum extraction of polyphenolic substances. This phase is followed by about a year of maturing in medium capacity oak barrels.

### Description of the wine

**Colour:** deep garnet red with bright hues.

**Bouquet:** a pervasive and very persistent bouquet. The generosity of this wine features evident scents of forest fruits and plum jam.

**Flavour:** fruity, persistent and warm, with good body.

**Serving suggestions:** It is ideal with fresh egg pasta dishes with rich, tasty sauces and also goes well with meaty main courses. Special with medium-mature cows' milk cheeses.

**Serving temperature:** 18°C in rather large glasses.



## MOSCATO D'ASTI DOCG BRICCO DELLE MERENDE

Prodotto con uve Moscato.

**Altitudine:** 380 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** marna calcarea.

**Densità di impianto:** 5000 piante /ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale.

**Resa per ettaro:** 90 quintali.

**Vendemmia:** le uve vengono vendemmiate manualmente con rigorosa cura, nella prima metà di settembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve, il mosto viene fatto decantare e viene conservato a temperatura controllata. La fermentazione avviene in autoclave, a 16 - 18°C.

### Descrizione del vino

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma bianca, cremosa e persistente.

**Profumo:** si percepiscono intense note floreali, sentori di pesca gialla e salvia.

**Gusto:** intenso, ben equilibrato con le sensazioni aromatiche tipiche di questo vitigno.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale con ogni tipo di dessert, ma servito alla fine dei pasti sarebbe troppo riduttivo per un prodotto dalle eccezionali caratteristiche, che lo hanno reso unico e inimitabile in tutto il mondo.

**Temperatura di servizio:** servire freddo a temperatura di 6-8°C.

Made with Moscato grapes.

**Altitude:** 380 m above sea level.

**Soil composition:** calcareous marl.

**Plant density:** 5000 vines / hectare.

**Vine training system:** traditional Guyot

**Yield per hectare:** 9 tons.

**Harvest:** the grapes are thoroughly selected by hand in the vineyard during the first fortnight in September.

**Vinification:** after the grapes have been soft pressed, the must is decanted and stored at a controlled temperature. Fermentation takes place in autoclaves, at 16-18°C.

### Description of the wine

**Colour:** straw yellow with greenish hues, fine and persistent froth.

**Bouquet:** intense floral notes, scents of yellow peaches and sage are perceived.

**Flavour:** intense, persistent, sweet and well balanced with the typical aromatic sensations of this grape variety.

**Serving suggestions:** ideal with every type of dessert, but serving it at the end of meals only would be insufficient for a product of excellent characteristics which have made it unique and inimitable all over the world.

**Serving temperature:** Serve chilled at 6-8°C.



# MARCO CAPRA

AZIENDA AGRICOLA



**METODO CLASSICO EXTRA BRUT SEITREMENDA**

Prodotto con uve Chardonnay e Pinot Nero.

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** calcareo e sabbioso.

**Densità di impianto:** 5000 piante /ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale.

**Resa per ettaro:** 70 quintali.

**Vendemmia:** Vendemmia manuale in piccole cassette fra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre, a seconda dell'andamento stagionale.

**Vinificazione:** solo il mosto fiore decantato entra a far parte della cuvee. Dopo la prima fermentazione il vino rimane per 6 mesi sui propri lieviti. La rifermentazione avviene in bottiglia dove il vino viene tenuto per un periodo minimo di 36 mesi.

**Descrizione del vino**

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma soffice e cremosa di lunga persistenza, perlage fine ed elegante.

**Profumo:** ampio, esprime potenza e finezza, emergono note di mela verde, di fiori bianchi e di crosta di pane.

**Gusto:** si percepiscono sensazioni legate alla frutta bianca, nel finale emergono interessanti note di mineralità.

**Abbinamenti gastronomici:** come aperitivo ma anche a tutto il pasto.

**Temperatura di servizio:** freddo intorno ai 7 - 8° C.

Made with Chardonnay and Pinot Nero grapes.

**Altitude:** 400 m above sea level.

**Soil composition:** lime and sand.

**Plant density:** 5000 vines / hectare.

**Vine training system:** traditional Guyot.

**Yield per hectare:** 7 tons.

**Harvest:** manual, harvested into small crates towards the end of August and the beginning of September, depending on the vintage.

**Vinification:** only the decanted free-run juice is used for the "cuvée". After the first fermentation, the wine is left on its fine lees for 6 months. The second fermentation process takes place in the bottle, where the wine spends at least 36 months.

**Description of the wine**

**Colour:** yellow with greenish hues, soft and persistent froth, fine and elegant perlage.

**Bouquet:** complex, showing character and elegance, with notes of green apples, white flowers and crust bread.

**Flavour:** notes of white fruit, interesting mineral notes in the aftertaste.

**Serving suggestions:** Thanks to its versatility, it is perfect as an aperitif or throughout a meal.

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna piatti a base di carni bianche e pesce.

**Temperatura di servizio:** servito fresco 7 - 8°C.



**LANGHE DOC CHARDONNAY**

Prodotto con uve Chardonnay.

**Altitudine:** 350 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** calcareo e sabbioso.

**Densità di impianto:** 5000 piante /ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale.

**Resa per ettaro:** 70 quintali.

**Vendemmia:** manuale in piccole cassette verso la metà di settembre.

**Vinificazione:** dopo una breve macerazione pellicolare, una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare in vasca di acciaio ad una temperatura di 17-18°C. Il vino viene affinato a lungo sulle fecce fini, con frequenti batonnage.

**Descrizione del vino**

**Colore:** invitante giallo paglierino con bei riflessi verdognoli.

**Profumo:** al naso si possono riconoscere note fruttate, di mela e di agrumi.

**Gusto:** giustamente acido e fresco, in bocca presenta un'aromaticità interessante.

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna piatti a base di carni bianche e pesce.

**Temperatura di servizio:** servito fresco 11-12°C.

Made with Chardonnay grapes.

**Altitude:** 350 m above sea level.

**Soil composition:** lime and sand.

**Plant density:** 5000 vines / hectare.

**Vine training system:** traditional Guyot.

**Yield per hectare:** 7 tons.

**Harvest:** manual, into small crates towards mid September.

**Vinification:** The grapes are subjected to a short period of maceration on skins. After soft pressing, the must ferments in steel tanks at a temperature of 17-18°C. The wine spends a long period of time on the fine lees, with frequent "batonnage".

**Description of the wine**

**Colour:** tempting straw yellow with attractive greenish hues.

**Bouquet:** fruity notes of apple and citrus fruit can be perceived in the nose.

**Flavour:** Nice acidity, fresh, with an interesting aromatic character in the mouth

**Ideal drinking time:** its fresh characteristics mean that it is released for sale shortly after bottling, but expresses its best qualities for up to a few years.

**Serving suggestions:** with white meat and fish dishes.

**Serving temperature:** chilled to about 11-12°C.



**LANGHE DOC NASCETTA CONNA**

Prodotto con uve Nascetta.

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** calcareo e sabbioso.

**Densità di impianto:** 5000 piante /ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale.

**Resa per ettaro:** 60 quintali.

**Vendemmia:** manuale in piccole cassette verso la fine di settembre.

**Vinificazione:** dopo una breve macerazione pellicolare, una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare in vasca di acciaio ad una temperatura di 16-17°C. Il vino viene affinato a lungo sulle fecce fini, con frequenti batonnage.

**Descrizione del vino**

**Colore:** luminoso giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** intenso e interessante il profumo di pompelmo, di mela e di erbe aromatiche.

**Gusto:** corposo con una sorprendente persistenza aromatica, giustamente sapido e gustoso, con una morbidezza che esalta la sensazione di grassezza tattile.

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna aperitivi, crostacei e piatti a base di pesce.

**Temperatura di servizio:** servito fresco 11-12°C.

Made with Nascetta grapes.

**Altitude:** 400 m above sea level.

**Soil composition:** lime and sand.

**Plant density:** 5000 vines / hectare.

**Vine training system:** traditional Guyot.

**Yield per hectare:** 6 tons.

**Harvest:** manual, into small crates towards the end of September.

**Vinification:** After a short period of maceration on skins, the grapes are soft pressed. The clear must obtained ferments slowly in stainless steel vats at a controlled temperature of 16-17°C. The wine spends a long period of time on the fine lees, with frequent "batonnage".

**Description of the wine**

**Colour:** bright straw yellow with greenish hues.

**Bouquet:** an intense and interesting perfume of grapefruit, apple and aromatic herbs.

**Flavour:** Full bodied with a surprising aromatic persistence, nicely sapid and tasty, with a smoothness that enhances the sensation of tactile fatness.

**Serving suggestions:** Ideal with aperitifs, shellfish and other fish dishes.

**Serving temperature:** Serve chilled to about 11-12°C.



**LANGHE DOC ROSATO OROROSA**

Prodotto con uve Nebbiolo.

**Altitudine:** 320 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** calcareo e sabbioso.

**Densità di impianto:** 4500 piante /ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale.

**Resa per ettaro:** 70 quintali.

**Vendemmia:** manuale in piccole cassette nella prima metà di ottobre.

**Vinificazione:** le uve vengono diraspate e sottoposte ad una breve macerazione pellicolare a freddo. La fermentazione, dopo la pressatura soffice, procede lenta, ad una temperatura controllata di 18°C.

**Descrizione del vino**

**Colore:** il colore è rosa, i riflessi tendono al viola tenue.

**Profumo:** notevoli l'intensità e la complessità aromatica di questo vino. Spiccano i profumi delle caramelle gommate di liquirizia aromatizzate alla violetta, e delle gelatine alla polpa di frutta, di fragola e ciliegia selvatica.

**Gusto:** conferma le sensazioni percepite all'olfatto, interessante, fresco, equilibrato fra alcol e acidità, gradevole la persistenza aromatica nel retrogusto.

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna aperitivi, antipasti, pesce e le carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 11-12°C.

Made with Nebbiolo grapes.

**Altitude:** 320 m above sea level.

**Soil composition:** lime and sand.

**Plant density:** 4500 vines / hectare.

**Vine training system:** traditional Guyot.

**Yield per hectare:** 7 tons.

**Harvest:** manual, the grapes are harvested into small crates during the first half of October.

**Vinification:** The grapes are destalked and subjected to a short period of cold maceration on skins. Soft pressing is followed by slow, temperature-controlled fermentation at 18°C.

**Description of the wine**

**Colour:** pink, with pale violet hues.

**Bouquet:** considerable intensity and aromatic complexity. There are evident scents of liquorice gums flavoured with violets and fruit jellies, especially strawberry and wild cherry hints.

**Flavour:** the flavour confirms the sensations perceived in the nose, interesting, fresh, balanced between alcohol and acidity, with a pleasant aromatic persistence in the aftertaste.

**Serving suggestions:** ideal with aperitifs, starters, fish and white

**Serving temperature:** chilled to about 11-12°C.



**MARCOCAPRA**  
AZIENDA AGRICOLA

**Cantina/Winery**

Loc. Seirole, 40  
Santo Stefano Belbo 12058 (CN) Piemonte, Italia  
Tel./Fax +39 0141 840392  
Cell./Mob. +39 335 6556278

info@marcocapravini.it  
www.marcocapravini.it

