



MARCO CAPRA

AZIENDA AGRICOLA





ATELIER DI VINI E SPUMANTI DAL 1945

Per Marco Capra il vino è una passione di famiglia da oltre 70 anni, coltivata con grande tecnica e con l'arte dell'ascolto della Natura. I vigneti parlano e chiedono di essere trasformati in capolavori per diventare immortali per i bevitori. Marco ha imparato a dialogare con la Terra e a lavorare l'uva con maestria. I suoi vini sono prodotti sartoriali, unici e irripetibili, capaci di far vivere vere ed intense emozioni. L'azienda opera come un vero atelier, ogni dettaglio è curato minuziosamente lungo tutta la filiera ed il risultato sa come lasciare il segno.

WINES AND SPARKLING WINES ATELIER SINCE 1945

For Marco Capra wine has been a family passion since more than 70 years, cultivated with great technique and with the art of listening to Nature. The vineyards speak and ask to be turned into masterpieces, unforgettable for the wine lovers. Marco has learned to communicate with the Earth and to masterly manage the grapes. His wines are tailoring products, unique and unrepeatable, able to make drinkers experience real and intense emotions.

The winery operates as a true atelier, every detail is meticulously taken care of throughout the spinneret and the result knows how to leave a mark.

IL TERRITORIO

Le colline che danno vita ai vini Marco Capra sono quelle della Langa, Roero e Monferrato meraviglioso matrimonio tra natura e lavoro dell'uomo riconosciuto patrimonio dell'umanità UNESCO nel 2014. Dall'alto della collina di Seirole a Santo Stefano Belbo Marco gode di una vista spettacolare dei vigneti che si arroccano sui dolci pendii esponendosi al meglio ai raggi di sole e alla brezza del vento. Il terroir è speciale, ricchissimo e capace di dare vita ai grandi vini del patrimonio Piemontese.

THE TERRITORY

The hills that give life to Marco Capra wines are those of Langhe, Roero and Monferrato, a wonderful marriage between nature and man's work recognized as UNESCO World Heritage Site in 2014. From the top of the Seirole hill in Santo Stefano Belbo; Marco enjoys a spectacular view on the vineyards which are perched on the gentle slopes, with the best exposition to the sun's rays and the breeze from the wind. The terroir is special, very rich and able to give life to the great wines of the Piedmontese heritage.

IL VINO È ARTE

Tutto è a misura d'uomo, l'approccio alle materie prime, la produzione e la relazione con l'azienda. Ogni singolo dettaglio è trattato con la massima cura perchè per creare un capolavoro nulla dev'essere trascurato.

“Diamo vita al vino come gli artisti creano un'opera d'arte. Diamo voce alla materia prima, esaltandola con la nostra expertise”

Marco Capra

WINE IS A PIECE OF ART

Everything is on a human scale, the approach to the raw material, the production and the relationship with the company. Every single detail is managed with care because to make a masterpiece nothing has to be disregarded.

“We make wine as artists create their artworks. We give voice to the grapes, exalting them with our expertise”

Marco Capra





MARCOCAPRA
BY BOB MARCOCAPRA



LE PERSONE

Il vino è materia viva e si alimenta delle emozioni e della passione di chi lo lavora.

Per questo il team che affianca Marco è speciale perché crede nella qualità, nel rispetto della natura, nella tradizione e nell'innovazione rispettosa.

Tutte le persone che stanno dietro ai prodotti sono innanzitutto appassionate, legate da un sentimento di amicizia e guidate dal desiderio di creare capolavori liquidi.

PEOPLE

Wine has life inside and it is fueled by emotions and passion of those who create it.

For this reason Marco's team is special because it believes in quality, respect for nature, tradition and respectful innovation.

People behind the products are first and foremost passionate friends, driven by the desire to create liquid masterpieces.



LA COLLEZIONE

La gamma di prodotti attinge a varietà autoctone piemontesi coltivate con dedizione dal team dell'azienda. Le uve selezionate vengono affidate alle cure e alla maestria di Marco e degli enologi Dante Scaglione e Daniela Serra che le ascoltano e le portano ad esprimersi in bottiglia al massimo delle loro potenzialità.

THE COLLECTION

The range is composed by native varieties of Piedmont, cultivated by Marco Capra's team with great passion. The grapes start their journey to become wine masterpiece in the hands of both Marco and the oenologists Dante Scaglione and Daniela Serra. They listen to the grapes and they allow them to express themselves in the best possible way in the bottle.

METODO CLASSICO EXTRA BRUT · SEITREMENDA



Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero

Altitudine: 400m s.l.m. **Tipologia di terreno:** calcareo e sabbioso.

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro **Resa per ettaro:** 70 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale.

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 cuvée. 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 nelle nostre cantine ad una temperatura costante di 14-15°C.

CARATTERISTICHE

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: è un vino davvero versatile, può essere bevuto come aperitivo ma anche accompagnare tutto il pasto.

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

Grape: Chardonnay and Pinot Nero

Altitude: 400m above sea level **Soil composition:** lime and sand

Plant density: 5000 vines / hectare. **Yield per hectare:** 9 tons

Vine training system: traditional Guyot.

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 at the constant temperature is 14-15° C.

CHARACTERISTICS

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

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

Serving temperature: chilled to about 7 - 8°C

LANGHE DOC CHARDONNAY



Vitigno: Chardonnay

Altitudine: 350m s.l.m. **Tipologia di terreno:** calcareo e sabbioso

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro **Resa per ettaro:** 70 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Vendemmia: manuale in piccole cassette verso la metà di settembre

Vinificazione: breve macerazione pellicolare, soffice resatura e fermentazione in vasca di acciaio a 17-18°C.

Affinamento: Lunga sosta sulle fecce fini con frequenti batonnage.

CARATTERISTICHE

Colore: Invitante giallo paglierino con bei riflessi verdognoli.

Profumo: spiccate note fruttate, di mela e di agrumi.

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

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

Temperatura di servizio: 11-12°C

Grape: Chardonnay.

Altitude: 350m above sea level. **Soil composition:** lime and sand.

Plant density: 5000 vines / hectare. **Yield per hectare:** 7 tons.

Vine training system: traditional Guyot.

Harvest: manual, into small crates towards mid September.

Vinification: short period of maceration on skins. After soft pressing, the must ferments in steel tanks at 17-18°C.

Ageing: The wine spends a long period of time on the fine lees, with frequent "batonnage".

CHARACTERISTICS

Colour: tempting straw yellow with attractive greenish hues.

Bouquet: fruity notes of apple and citrus fruit.

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

Serving suggestions: with white meat and fish dishes.

Serving temperature: 11-12°C.

LANGHE DOC NASCETTA · CONNA



Vitigno: Nascetta

Altitudine: 400m s.l.m. **Tipologia di terreno:** calcareo e sabbioso

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro **Resa per ettaro:** 60 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

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.

Affinamento: Il vino viene affinato a lungo sulle fecce fini, con frequenti batonnage.

CARATTERISTICHE

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 di contatto.

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

Temperatura di servizio: 11-12°C

Grape: Nascetta

Altitude: 400 m above sea level **Soil composition:** lime and sand

Plant density: 5000 vines / hectare **Yield per hectare:** 6 tons

Vine training system: traditional Guyot

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.

Ageing: The wine spends a long period of time on the fine lees, with frequent “batonnage”

CHARACTERISTICS

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 · OROROSA



Vitigno: Nebbiolo

Altitudine: 320m s.l.m. **Tipologia di terreno:** calcareo e sabbioso

Densità di impianto: 4500 piante/ettaro **Resa per ettaro:** 70 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

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.

CARATTERISTICHE

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 "sanateur", gommose 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

Grape: Nebbiolo

Altitude: 320 m above sea level **Soil composition:** lime and sand

Plant density: 4500 vines / hectar **Yield per hectare:** 7 tons.

Vine training system: traditional Guyot.

Harvest: manual, in 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.

CHARACTERISTICS

Colour: pink, with pale violet hues.

Bouquet: considerable intensity and aromatic complexity. There are evident scents of "Sanateur" 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 meats.

Serving temperature: chilled to about 11-12°C

DOLCETTO D'ALBA DOC · SIREVERIS



Vitigno: Dolcetto

Altitudine: 400m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo, di medio impasto

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro **Resa per ettaro:** 70 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

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.

CARATTERISTICHE

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: 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

Grape: Dolcetto

Altitude: 400 m above sea level

Soil composition: medium consistency, lime.

Plant density: 5000 vines / hectare **Yield per hectare:** 7 tons.

Vine training system: traditional Guyot.

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.

CHARACTERISTICS

Colour: deep, bright ruby red with violet hues.

Bouquet: finous, 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 · DOPPIADÌ



Vitigno: Barbera

Altitudine: 270m s.l.m.

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

Densità di impianto: 4500 piante/ettaro Resa per ettaro: 60 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Vendemmia: manuale, la prima quindicina di ottobre

Vinificazione: 12 giorni di fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per massimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche. La fermentazione malolattica conferisce armonia ed equilibrio attenuando l'acidità tipica del vitigno.

Affinamento: in botti di rovere di media capacità per circa un anno.

CARATTERISTICHE

Colore: rosso granato con riflessi vivaci.

Profumo: ampio e molto persistente con sentori di frutti di bosco e confettura di susine.

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

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi piatti di pasta fresca ai sughi ricchi e saporiti, secondi di carne, il sontuoso bollito misto alla Piemontese, le carni in umido e gli arrosti. Speciale con i formaggi vaccini di media stagionatura.

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

Grape: Barbera

Altitude: 270 m above sea level

Soil composition: lime, mixed consistency tending towards clay.

Plant density: 4500 vines / hectare Yield per hectare: 6 tons.

Vine training system: traditional Guyot.

Harvest: manual, the first fortnight of October.

Vinification: 12 days of alcoholic fermentation and maceration at controlled temperature To maximize the extraction of polyphenolic substances. Malolactic fermentation gives harmony and balance softening the acidity typical of this grape.

Ageing: about one year of maturing in medium capacity oak barrels.

CHARACTERISTICS

Colour: deep garnet red with bright hues.

Bouquet: a pervasive and very persistent bouquet with 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, particularly delicious Piedmont-style mixed boiled meats, stews and roasts. Special with medium-mature cows' milk cheeses.

Serving temperature: 18°C in rather large glasses

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE · CINQUANTADUE



Vitigno: Barbera
Altitudine: 270m s.l.m.
Tipologia di terreno: calcareo, di medio impasto tendente all'argilloso.
Densità di impianto: 4500 piante/ettaro **Resa per ettaro:** 60 quintali
Sistema di allevamento: Guyot tradizionale.
Vendemmia: manuale e accurata, durante i primi di ottobre.
Vinificazione: 12 giorni di fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata di 29 gradi per massimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche. La fermentazione malolattica conferisce armonia ed equilibrio attenuando l'acidità tipica del vitigno.
Affinamento: in botti di rovere di media capacità per circa un anno.

CARATTERISTICHE

Colore: rosso granato con riflessi vivaci.
Profumo: ampio e molto persistente, con note di frutti di bosco e confettura di susine.
Gusto: fruttato, persistente e caldo, di buon corpo, fresco.
Abbinamenti gastronomici: fantastico con primi piatti di pasta fresca, maestoso con secondi di carne come arrostiti e brasati. Speciale con i formaggi vaccini di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 18°C in bicchieri piuttosto ampi.

Grape: Barbera
Altitude: 270 m above sea level.
Soil composition: lime, mixed consistency tending towards clay.
Plant density: 4500 vines / hectare **Yield per hectare:** 6 tons.
Vine training system: traditional Guyot.
Harvest: manual, the first fortnight of October.
Vinification: 12 days of alcoholic fermentation and maceration at controlled temperature to maximize the extraction of polyphenolic substances. Malolactic fermentation gives harmony and balance softening the acidity typical of this grape.
Ageing: about one year of maturing in medium capacity oak barrels.

CHARACTERISTICS

Colour: deep garnet red with bright hues.
Bouquet: a pervasive and very persistent bouquet with 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.

NEBBIOLO D'ALBA DOC • TESTANVISCA



Vitigno: Nebbiolo

Altitudine: 350m s.l.m.

Tipologia di terreno: argilloso-calcareo con presenza di sabbia.

Densità di impianto: 4500 piante /ettaro Resa per ettaro: 75 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale.

Vendemmia: a mano da metà ottobre.

Vinificazione: La fermentazione in acciaio a 28°C, successivamente il vino viene messo in botti grandi di rovere austriaco per 12-15 mesi prima di essere nuovamente assemblato in vasche d'acciaio.

CARATTERISTICHE

Colore: rosso granato

Profumo: complesso, elegante, di viola con note evidenti di ribes nero, mirtillo, liquirizia e spezie.

Gusto: persistente, delicatamente tannico, con note di lampone e spezie.

Abbinamenti gastronomici: E' un grande vino che accompagna arrosti, bolliti e selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C

Grape: Nebbiolo

Altitude: 3330 m above sea level

Soil composition: clayey-calcareous with sand

Plant density: 4500 vines / hectare Yield per hectare: 7,5 tons.

Vine training system: traditional Guyot.

Harvest: manual, into small crates, during the second half of October.

Vinification: fermentation in steel tank at 28° C followed by malo-lactic fermentation in big Austrian oak barrels, where it is kept for 12-15 months before going back to the steel vats for blending.

CHARACTERISTICS

Colour: garnet red

Bouquet: complex and elegant with hints of violets, prominent notes of blackcurrant, blueberry, liquorice and spices.

Flavour: persistent, slightly tannic, with notes of raspberry and spices.

Serving suggestions: Perfect with roast and also boiled meats, as well as game and mature cheeses.

Serving temperature: 18°C

MOSCATO D'ASTI DOCG · BRICCO DELLE MERENDE



Vitigno: Moscato

Altitudine: 380m s.l.m. **Tipologia di terreno:** marna calcarea.

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro **Resa per ettaro:** 90 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

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, fino a raggiungere il miglior equilibrio fra alcol, zuccheri e acidità.

CARATTERISTICHE

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

Profumo: intense note floreali con 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. Offre ottima compagnia durante la conversazione, con gli amici o al tavolo di un bar.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Grape: Moscato

Altitude: 380 m above sea level **Soil composition:** calcareous marl

Plant density: 5000 vines / hectare **Yield per hectare:** 9 tons

Vine training system: traditional Guyot.

Harvest: by hand 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, until it reaches the perfect balance of alcohol, sugar and acidity.

CHARACTERISTICS

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 it's also an excellent companion for conversation, with friends or at a table in a bar.

Serving temperature: Serve chilled at 8-10°C



MARCOCAPRA
AZIENDA AGRICOLA

MARCO CAPRA AZIENDA AGRICOLA

LOCALITÀ SEIROLE 40 · 12058 SANTO STEFANO BELBO (CN) · PIEMONTE · ITALY

T +39 0141840392 · +39 3356556278 · INFO@MARCOCAPRAVINI.IT · MARCOCAPRAVINI.IT