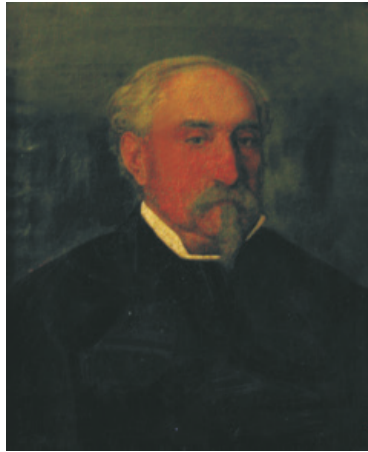




Baroni
Capoano
vigneti e cantina

IL VINO A CIRÒ
da generazioni



Barone Raffaele Capoano

Sulle colline sovrastanti la città di Cirò Marina si erge, maestoso e solitario, un antico palazzo domus dei Baroni Capoano. Suo fondatore fu il Barone Raffaele Capoano, personaggio di primo piano nella lotta risorgimentale per l'unità d'Italia. Si legò di fraterna amicizia con G. Mazzini, L. Settembrini, P. Galluppi, M. Azeglio, L. Palmieri. Insieme, organizzò e partecipò ai moti rivoluzionari del 1800 che portarono all'unità d'Italia. Fu imprigionato dagli Austriaci e scrisse "bellissime opere di ispirazione patriottiche". G. Garibaldi prima del suo esilio gli fece dono della sua spada personale.

On the hillsides above Cirò Marina stands a majestic and lonely ancient building, the domus of the Barons Capoano. Its founder, the Baron Raffaele Capoano, was an important person during the Risorgimento struggles for the Italian Unification. He established a brotherly friendship with G. Mazzini, L. Settembrini, P. Galluppi, M. Azeglio, L. Palmieri. Together with his friends, he organized and took part in the revolutionary risings of the Seventeenth century which led to the Italian Unification. Then the Baron was imprisoned by the Austrians and wrote "beautiful works of patriotic inspiration".

G. Garibaldi before being exiled gave him his personal sword as a gift.



TENUTA DEI BARONI CAPOANO

La Tenuta dei Baroni Capoano sorge sulle colline sovrastanti Cirò Marina, cittadina della provincia di Crotone, nel cuore della produzione del Cirò DOC. L'antica famiglia Capoano può vantare, da oltre tredici secoli, illustri personaggi nel campo scientifico, storico, giuridico, artistico ed ecclesiastico. La passione vinicola è altrettanto antica per deliziare il proprio palato e quello dei propri commensali. Negli archivi di famiglia è custodita un'antica lettera in cui il cardinale d'Amalfi Pietro Capoano scrive al fratello Raffaele: "...Fratello, ti faccio domanda di quel nettare per sua santità che me ne chiede provvigione". Nel 1997 il dottore B. R. Capoano, medico chirurgo, iniziò ad imbottigliare tale "nettare" mantenendo le antiche tradizioni contadine e facendole coesistere con le moderne tecnologie vinicole, avvalendosi di enologi di fama internazionale, ponendo al primo posto un principio cardine, immutato nei secoli: puntare solo e sempre alla qualità e mai alla quantità. Massimiliano Capoano, figlio del Dott. Raffaele Capoano, subentrato al padre nel 2005, diede un moderno impulso sia alla produzione che alla commercializzazione, pur mantenendo intatto il carattere familiare dell'azienda: il subentrante ha da sempre collaborato e prestato il suo lavoro anche manuale nell'azienda, fornendo numerose prove di intraprendenza manageriale. L'azienda sorge in prossimità di un maestoso, antico palazzo, domus dei baroni Capoano. La tenuta si estende tra uliveti secolari e vigneti autoctoni per circa 25 ettari. Da queste terre nascono vini d.o.c. e oli che danno, da oltre duemila anni, autorevolezza e prestigio al vero Cirò: basti pensare che, più di duemila anni fa, veniva offerto in dono ai vincitori delle Olimpiadi. La cantina occupa 1000 mq. Lo stoccaggio e l'affinamento dei vini più pregiati avvengono nei sotterranei del palazzo di famiglia tra mura in pietra spesse 250 cm che, a tal fine, garantiscono una temperatura costante ed ottimale. Caratteristica peculiare dei nostri vigneti è l'anzianità dei ceppi, bassi ad "alberello" che, insieme ai terreni collinari, garantiscono una bassa resa per ettaro di produzione d'uva (circa 2 kg per vite) e, sicuramente, un'altissima qualità dei mosti, prodotti indispensabili per la produzione di vini di alto prestigio. Tutti questi fattori formano la tela di un mosaico che raffigura un prodotto unico per qualità e tradizione, tanto da essere richiesto dalle migliori enoteche e dai più pregiati ristoranti.



THE ESTATE OF THE BARONI CAPOANO

The estate of the Baroni Capoano lies on the hillsides above Cirò Marina, a small town in the province of Crotone and in the heart of the area where Cirò D.O.C. wines are produced. The historic Capoano family boasts a range of illustrious figures, dating back over thirteen centuries, in the fields of science, history, law, art and religion. Their passion for wine production, to delight their own palates as well as those of their guests, is equally ancient. In the family archives lies an ancient letter in which Pietro Capoano, Cardinal of Amalfi, wrote to his brother Raffaele: " ...Brother, i beseech you the nectar for which His Holiness asked me to provide". In 1997 Doctor B. R. Capoano, a surgeon, began to bottle the "nectar", preserving the ancient country traditions in keeping with modern wine-making technology, with the help of internationally famous oenologists and putting a cardinal principle, unchanged throughout the centuries, first and foremost: aim only and always for quality and never for quantity. Massimiliano Capoano, son of Dr. Raffaele Capoano, who took over from his father in 2005, has given a modern impetus to both production and sales, while keeping intact the family character of the company: since taking over he has always cooperated and worked together manually, furnishing several examples of managerial initiative. The company lies on the hills above the town of Cirò Marina, where a majestic, ancient mansion stands, home of the Capoano barons. The estate extends over approximately 25 hectares, among centuries-old olive groves and autochthonous vineyards. From this land D.O.C. wines and oil have been produced for over two thousand years, giving prestige and authority to the original Cirò production: suffice to say that the wine was offered to the winners of the Olympic games more than two thousand years ago. The cellars cover 1000 sq. metres. Storage and refining of the finest wines takes place in the underground vaults of the family mansion, amid stone walls 2.5 metres thick which, guarantee a constant, optimal temperature. One particular feature of the vines is the age of the root-stocks, low and "tree-like" and which together with the hillside land, guarantee a low yield per hectare of grape production (about 2 kg per vine) but certainly the highest quality of musts, indispensable for producing the most prestigious wines. All these factors form the framework of a mosaic, featuring a product that is unique in quality and tradition, so much so that it is requested by the best wine sellers and the most prestigious restaurants.



IL TERRITORIO

La provincia di Crotone si affaccia sul Mar Ionio e si estende su un territorio la cui conformazione geomorfologica è peculiare, caratterizzata dalla coesistenza, in pochi chilometri, di paesaggi montani, collinari e pianeggianti. Il turista ha così la possibilità di spostarsi in poco tempo dal mare alle montagne della Sila e di godere di un notevole patrimonio naturale (riserva marina "Capo Rizzuto", Parco Nazionale della Calabria) e di siti di interesse storico-artistico (parco archeologico di Apollo Aleo di Cirò M., Mercati Saraceni di Cirò M., Castello di Santa Severina, Castel Capoano Cirò). Il territorio è caratterizzato da clima temperato che conferisce ai nostri vini profumi e freschezza; i terreni drenanti con ottimo apporto di minerali permettono la produzione di vini con una componente fruttata molto spiccata, abbinata ad una raffinata eleganza. I sapori sono quelli tipici della cucina mediterranea, valorizzata dall'olio extra vergine d'oliva delle zone collinari e dai vini di antica tradizione.

THE TERRITORY

The province of Crotone lies facing the Ionian sea, extending over a territory whose geomorphic conformation is unusual, characterised by mountain areas, hills and plains, all within the space of a few kilometres of each other. Tourists may therefore travel from the beaches to the mountains of the Sila in a short time, enjoying a notable natural heritage (the "Capo Rizzuto" marine reserve, the National Park of Calabria) and places of historical and artistic interest (the archaeological park of Apollo Aleo at Cirò Marina, the Saracen Market of Cirò Marina, the Castle at Santa Severina, the Capoano castle at Cirò). The area typically enjoys a temperate climate, which confers bouquet and freshness to our wines; the sloping lands have an excellent supply of minerals, allowing the production of wines with a notable fruity element, combined with refined elegance. The flavours are those typical of Mediterranean cuisine, further improved by the extra-virgin olive oil from the hilly zones and by the wines of ancient tradition.







I VITIGNI

Sono principalmente due i vitigni che concorrono alla produzione del vino Cirò: il Gaglioppo e il Greco bianco. Gaglioppo: il Gaglioppo cresce in un terreno siccitoso e aspro, caratteristiche idonee per questo vitigno, fra l'altro molto resistente e caratterizzato da una maturazione abbastanza precoce. Si tratta di un vitigno a bacca rossa e il vino che se ne ricava presenta un colore rosso rubino intenso con profumi vinosi. La gradazione del vino ottenuto è elevata (supera spesso i 14 gradi) con un notevole corpo. Pertanto, il vino ottenuto da uve Gaglioppo si presta bene all' invecchiamento di 6-8 anni. Greco bianco: il vino ottenuto da uve Greco ha colore giallo paglierino più o meno intenso con tendenza al dorato e riflessi ambrati, di profumo caratteristico di frutta secca, sapore morbido e armonico, da bere giovane e comunque possibilmente entro due anni.

THE VINES

The vineyards that are principally used are: the "Gaglioppo" for the red Cirò and the " Greco bianco" for the white Cirò. The Gaglioppo grows on arid and dry soil, and is very resistant to bad weather; it also matures notably early. The Greco Bianco is more or less deep straw yellow in color with tendency to gold and with amber hints; it has particular fragrance of dried fruit, the taste is harmonic and soft, and should be drunk young, possibly within 2 years.



I VINI /THE WINES



CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

BIANCO / WHITE WINE



100% Greco Bianco

Caratteristiche vitigno: uva a bacca bianca. Nome di uve bianche solitamente nobili di origine greca coltivate oggi in Italia meridionale.

Tecnica di produzione: raccolta manuale delle uve, diraspopiatura, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, maturazione in acciaio termo-condizionato, affinamento due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Consigli: si abbina maggiormente con carni bianche e tutti i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 12,5 % Vol

Grape features: white grapes. The name of these white grapes is generally given to noble and finest grapes with Greek origins, cultivated today in the South of Italy.

Production technique: manual grape harvest, destemming pressing, soft pressing, followed by a fermentation at a controlled temperature; ripening in stainless steel barrels; two months bottle aging before marketing.

Serving suggestions: particularly suitable with white meats and all fish dishes.

Ideal service temperature: 8/10 °C

Alcohol: 12,5 % by volume



Colore giallo
paglierino brillante.
Brilliant straw yellow color.



Fruttato e delicato, con note floreali.
Fruity and delicate, with floral scents.



Sapore gradevolmente secco, fresco,
delicato, vivace e caratteristico.
Pleasantly dry, fresh, delicate
and lively taste.

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

ROSATO / ROSÈ WINE



100% Gaglioppo

Caratteristiche vitigno: uva a bacca nera. Di origine greca, prospera in climi secchi e raggiunge elevati livelli zuccherini, dando vita a vini robusti.

Tecnica di produzione: raccolta manuale delle uve, diraspopiatura, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, maturazione in acciaio termo-condizionato, affinamento due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Consigli: si accompagna con primi piatti, risotti, carni bianche non elaborate, crostacei, salmone e minestre.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 13% Vol

Grape features: black grapes. With Greek origins, it grows in dry climates, reaching high sugar levels and producing strong wines.

Production technique: manual grape harvest, destemming pressing, soft pressing, followed by a fermentation at a controlled temperature; ripening in stainless steelbarrels; two months bottle aging before marketing.

Serving suggestions: particularly suitable with first courses, risottos, fine white meats, shellfish, salmon and tolto rich soups.

Ideal service temperature: 8/10 °C

Alcohol: 13% by volume



Rosa corallo acceso.
Bright coral pink.



Profumo intensamente vinoso.
Deeply winy aroma.



Sapore secco e persistente.
Dry and persistent taste.

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

ROSSO CLASSICO/ CLASSIC RED WINE



100% Gaglioppo

Caratteristiche vitigno: uva a bacca nera. Di origine greca, prospera in climi secchi e raggiunge elevati livelli zuccherini, dando vita a vini robusti.

Tecnica di produzione: classica vinificazione in rosso, uva raccolta a mano e fermentazione tradizionale con macerazione per 8-12 giorni. Svinatura e pressatura soffice.

Maturazione in acciaio termo-condizionato. Affinamento di tre mesi in bottiglia a temperatura controllata.

Consigli: si abbina maggiormente con primi piatti elaborati, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Grado alcolico: 13,5 % Vol

Grape features: black grapes. With Greek origins, it grows in dry climates, reaching high sugar levels and producing robust wines.

Production technique: classic red vinification, manual grape harvest and traditional fermentation with maceration for 8-12 days. Draining and soft pressing; ripening in stainless steel barrels, two months bottle aging before marketing.

Serving suggestions: particularly suitable with first courses, red meats and mature aged cheeses.

Ideal service temperature: 18/20 °C

Alcohol: 13,5 % by volume



Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Ruby colour red with purple hints.



Profumo intenso, speziato, etereo e piacevole.

Intense, spicy, pure and pleasant bouquet.



Sapore secco, corposo, caldo, armonico, vellutato con l'invecchiamento.

Dry taste, full-bodied, warm, harmonious, taste and delicate with ageing.

ANTEA

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

BIANCO/ WHITE WINE



Organic Wine



80% Greco Bianco 20% Mantonico

Nasce nel cuore del Cirò da tradizionali vigneti collinari con esposizione sul mare che conferiscono a questo vino doti uniche di delicata fragranza e di armonica intensità.

Tecnica di produzione: raccolta manuale e selezionata delle migliori uve da tradizionali vigneti collinari con esposizione sul mare, pressatura soffice e fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Consigli: particolarmente indicato con le pietanze a base di pesce, frutti di mare e crostacei.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 12 % Vol

This wine arises in the heart of the Cirò territory, from the traditional hillside vineyards facing the sea giving this wine unique qualities of delicate and intense fragrance.

Production technique: manual harvest and selection of the finest grapes from the traditional hillside vineyards facing the sea; gentle pressing and fermentation in steel barrels at a controlled temperature.

Serving suggestions: particularly suitable with main fish courses, sea-food and shell-fish.

Ideal service temperature: 8/10 °C

Alcohol: 12 % by volume



Colore giallo paglierino.
Straw yellow color.



Profumo vinoso, elegante e gradevole.
Pleasing and elegant wine bouquet.



Fresco e delicato.
Fresh and delicate.

DON ANGELO

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

ROSATO/ROSÈ WINE



Organic Wine



90% Gaglioppo 10% Syrah

Nasce nel cuore del Cirò come felice risultato di una combinazione vincente di altitudine, favorevole esposizione del territorio e mitezza climatica.

Tecnica di produzione: è ottenuto vinificando il mosto fiore di prima spremitura dell'uva, che gli conferisce una tonalità rosè smagliante, vinificazione in acciaio termo-condizionato, affinamento in acciaio, con una breve permanenza in bottiglia prima della commercializzazione.

Consigli: si accompagna con primi piatti, risotti, minestre, carni bianche e rosse non elaborate, crostacei e salmone.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 13,5 % Vol

This wine arises in the heart of the Cirò territory as a fitting result of the winning combination of altitude, advantageous exposition of the land and mild climate.

Production technique: obtained by the must vinification from the first pressing of the grapes, which gives the wine a brilliant rosè color. Vinification in therm-conditioned stainless steel barrels, aging in stainless steel barrels, with a short additional bottle aging of a few months before marketing.

Serving suggestions: particularly suitable with first courses, risottos, soups, fine white and red meats, shellfish and salmon.

Ideal service temperature: 8/10 °C

Alcohol: 13,5 % by volume



Tonalità rosè smagliante.
Brilliant rosè color.



Profumo delicato e vinoso.
Delicate wine bouquet.



Sapore secco, fresco e gradevole.
Dry, fresh and pleasant taste.



NERUDA



CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

ROSSO CLASSICO SUPERIORE

SUPERIOR CLASSIC RED WINE

Organic Wine



90% Gaglioppo 10% Merlot

Nasce nel cuore del Cirò, dai migliori grappoli di antichi vitigni, la cui altitudine, l'esposizione ed il clima lo rendono un prodotto unico.

Tecnica di produzione: uva raccolta a mano, vinificazione in rosso di uve Gaglioppo e Merlot, fermentazione con macerazione per 8-12 giorni. Svinatura e pressatura soffice. Maturazione in acciaio termo-condizionato con breve passaggio in barriques (3 mesi circa). Affinamento di tre mesi in bottiglia a temperatura controllata.

Consigli: ideale con primi piatti elaborati, carne arrosto, cacciagione e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Grado alcolico: 14 % Vol

This wine arises in the heart of the Cirò territory, from the best grapes of the ancient vineyards. The height of the vines, the exposition and the climate make it a unique product.

Production technique: manual grape harvest, red vinification of Gaglioppo and Merlot grapes, fermentation with maceration for 8-12 days. Draining and soft pressing; ripening in stainless steel barrels with a light passage in barriques (3 months). Two months bottle aging before marketing.

Serving suggestions: particularly suitable with first courses, roast meats, wild game and aged cheeses.

Ideal service temperature: 16/18 °C

Alcohol: 14 % by volume



Colore rosso rubino
tendente al granato.
Intense ruby and
granat red colour.



Frutta rossa matura, note eleganti di
spezie, pepe nero e tabacco.
Ripe red fruits, elegant scents of spices,
black pepper and tobacco.



Consistente robusto, tannico ed elegante.
Strong, full-bodied, tannic and elegant wine.



AETERNUM

CALABRIA

Indicazione Geografica Protetta

ROSSO/RED WINE



Organic Wine



Merlot, Cabernet Sauvignon,
Syrah, Gaglioppo.



Tecnica di produzione: classica vinificazione in rosso di uve Cabernet, Merlot, Syrah e Gaglioppo; le fermentazioni delle uve avvengono in maniera separata rispettando le epoche di maturazione. Il mosto con le bucce viene portato in fermentini termocondizionati, la fermentazione dura circa 12 gg a temperatura costante, circa 25°. Al termine della fermentazione, grazie alla pressatura i vini, previo controllo analitico, vengono assemblati in vasche d'acciaio. Il vino riposerà per circa 12 mesi in barriques di secondo e terzo passaggio di legno francese dove svolgerà la fermentazione malolattica. Successivamente si procede alle operazioni di lavorazioni di pre imbottigliamento, con una breve permanenza in bottiglia prima della commercializzazione.

Consigli: si accompagna con arrosti di carne bianca e rossa, piatti della cucina contadina e formaggi.

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Grado alcolico: 14 % Vol

Production technique: classic red vinification of Cabernet, Syrah, Merlot and Gaglioppo grapes in equal percentage. The fermentations of the grapes takes place separately considering the different ripening times of the grapes. Vinification in therm-conditioned stainless steel barrels, followed by a 12 months aging in French oak barrels, with further bottle aging for few months before marketing.

Serving suggestions: excellent with white and red roasts meats, dishes of the farming kitchen and cheeses.

Ideal service temperature: 16/18 °C

Alcohol: 14 % by volume



Vino rosso rubino intenso.
Intense ruby red wine.



Frutti rossi, ribes, more, note speziate di pepe nero e chiodi di garofano, sentori di caffè e cuoio.
Red fruits, currants, blackberries, spicy black pepper and cloves hints, coffee and leather hints.



Ricco di corpo, maturo, robusto ed asciutto.
Full-bodied, mature, dry and robust.



Questo vino di produzione limitata è il felice risultato di anni di ricerche volte alla creazione di un prodotto unico. Realizzato con nobili uve di collina provenienti dai soleggiati vigneti della nostra azienda.

This limited edition wine is the result of years of research aimed at the production of unique product. Made with noble grapes exclusively cultivated in the sunny vineyards of our winery.



CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

Organic Wine

ROSSO CLASSICO SUPERIORE **RISERVA**
SUPERIOR CLASSIC RED WINE **RESERVE**



100% Gaglioppo



Tecnica di produzione: classica vinificazione in rosso di uve Gaglioppo. Le uve vengono selezionate manualmente. Il mosto con le bucce viene portato in fermentini termo-condizionati, la fermentazione dura circa 18 gg a temperatura costante, circa 20°. Al termine della fermentazione, grazie alla pressatura il vino, previo controllo analitico viene travasato in vasche d'acciaio dove invecchierà per 1 anno. Dopodiché il vino riposerà per circa 14 mesi in barriques nuove di legno francese dove svolgerà la fermentazione malolattica. Successivamente si procede alle operazioni di lavorazioni di pre-imbottigliamento, con una breve permanenza in bottiglia prima della commercializzazione.

Consigli: indicato per primi piatti elaborati, selvaggina, formaggi tipici stagionati piccanti e piatti a base di tartufo.

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Grado alcolico: 14 % Vol

Production technique: The grapes are selected by hand. The must and the peel are put in thermo-conditioned barrels in which the fermentation lasts 18 days at a controlled temperature at about 20°C. At the end of the fermentation, thanks to the soft wine pressing and under analytical control, the wine is poured in stainless steel barrels for 1 year aging. After that the wine will undergo a 14 months ageing in new French oak barrels for the malolactic fermentation. After that the pre-bottling takes place with an additional short bottle ageing of few months before marketing.

Serving suggestions: suitable with elaborate first courses, game, typical aged spicy cheeses and truffle based dishes.

Ideal service temperature: 16/18 °C

Alcohol: 14 % by volume



Rosso granato vellutato
con riflessi rubino cupo.
Smooth granat red wine,
with dark ruby hints.



Profumo di prugna secca, viola appassita,
ribes nero e ciliegia selvatica.
Scent of dried plum, dried violet,
black currant and wild cherry.



Il gusto è corposo, persistente e
dalla morbidezza avvolgente.
The taste is full-bodied, persistent,
with a winning softness.



Nasce nel cuore del Cirò, in vigneti anziani collinari a bassa resa di uva per ceppo. Porta con sé l'autorevolezza ed il prestigio del "Barone Raffaele", che ha vissuto battendosi, per la propria patria.

This wine arises in the heart of the Cirò territory, in the old hillside vineyards with a low yield from each vine. A prestigious wine like Baron Raffaele who lived by fighting for his own country.

Prodotto in quantità limitata in bottiglie rigorosamente numerate.

Produced in limited quantities and available in strictly numbered bottles.

SINFONIA

VINO BIANCO FRIZZANTE NATURALE NATURAL SPARKLING WHITE WINE



70% Greco Bianco 30% Chardonnay

Viene ottenuto esclusivamente attuando il processo di fermentazione naturale. Si apprezza molto per la sua fine leggerezza.

Tecnica di produzione: classica vinificazione in bianco, il vino viene fatto fermentare in autoclavi così da avere quella leggera frizzantezza che lo contraddistingue.

Consigli: è ideale come aperitivo, ma si sposa anche bene con gli antipasti in genere, con risotti ed in ogni occasione conviviale.

Temperatura di servizio: 8/9 °C

Grado alcolico: 11,5 % Vol

This wine is exclusively obtained implementing a natural fermentation process. It is highly appreciated for its fine lightness.

Production technique: classic white vinification, the wine is fermented by autoclaving so as to have that light sparkling that distinguishes it.

Serving suggestions: it is perfect as aperitif, but it matches very well with starters in general, risottos and by every convivial occasion.

Ideal service temperature: 8/9 °C

Alcohol: 11,5 % by volume



Dal colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. With a straw yellow color, with some lime greenish hints.



Dal bouquet gradevole ed elegante con lievi sentori di fiori bianchi. Pleasant and elegant bouquet with light scents of white flowers.



Sapore secco, fresco e gradevole. Gusto leggero, piacevolmente fresco e di ottima beva. Dry, fresh and pleasant taste. Light and fresh pleasantly taste, perfect to drink.

SINFONIA

ROSATO FRIZZANTE SPARKLING ROSÉ WINE



100% Gaglioppo

Vino frizzante a base di uve Gaglioppo.

Tecnica di produzione: raccolta manuale delle uve, breve macerazione in pressa con ghiaccio secco in modo da conferire al vino così ottenuto un colore rosato. La presa di spuma avviene in autoclave a bassa temperatura così da ottenere un vino di un buon profilo aromatico, di buona acidità e con un buon corpo.

Consigli: ideale come aperitivo, da provare sulla zuppa di pesce.

Temperatura di servizio: 9/12 °C

Grado alcolico: 11,5 % Vol

Sparkling wine made from Gaglioppo grapes.

Production technique: manual harvesting of the grapes, short maceration in the press with dry ice in order to give the wine a pink color. The second fermentation takes place in an autoclave at a low temperature so as to obtain a wine with a good aromatic profile, good acidity and a good structure.

Serving suggestions: ideal as an aperitif, to try on fish soup.

Ideal service temperature: 9/12 °C

Alcohol: 11,5 % by volume



Rosè smagliante.
Bright rosé.



Bouquet vinoso, delicatamente fruttato,
nette le percezioni di violetta e lampone.
Fruity bouquet, hints of violet and
raspberry.



Armonico, dal sapore fresco, fragrante.
Harmonious, fresh and delicate.

SINFONIA

CALABRIA

Indicazione Geografica Protetta

BRUT

SPARKLING WHITE WINE



70% Greco Bianco 30% Chardonnay

Vino spumante ottenuto da uve Greco Bianco e Chardonnay, dal perlage fine e persistente. Le bollicine che accarezzano il palato esaltano la finezza e l'eleganza del vino.

Tecnica di produzione: classica fermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti, la fermentazione avviene a temperatura controllata per 30 giorni, segue affinamento in autoclave sul feccino per 3 mesi per poi altri 3 mesi in bottiglia.

Consigli: particolarmente indicato con crudi di mare e piatti a base di pesce, crostacei e primi delicati.

Temperatura di servizio: 7/10 °C

Grado alcolico: 11,5 % Vol

Sparkling wine made from Greco Bianco and Chardonnay grapes, with a fine and persistent perlage.

Production technique: classic fermentation in autoclave with the Martinotti method, fermentation at controlled temperature for 30 days, followed by refinement in autoclave for 3 months and then another 3 months in the bottle.

Ideal service temperature: 7/10 °C

Alcohol: 11,5 % by volume



Giallo paglierino, perlage fine e persistente.
Straw yellow, fine and persistent perlage.



Al naso complesso ma spiccano immediati sentori di mela cotogna e crosta di pane.
Complex on the nose but with scents of quince and bread crust.



Il sapore è avvolgente, pieno, accattivante e persistente.
The flavor is enveloping, full, captivating and persistent.



Baroni
Capoano

Sinfonia
SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

PIAN DEI SARACENI



CALABRIA

Indicazione Geografica Protetta

Organic Wine

BIANCO BARRIQUE/WHITE WINE BARRIQUE



100% Greco Bianco

Tecnica di produzione: pressatura soffice delle uve di greco bianco, il mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura, successivamente il vino viene fatto affinare in botti in legno per 6 mesi

Consigli: abbinamento su crudo di mare, da provare con polpo alla brace.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 12 % Vol

Production technique: soft pressing of the Greco Bianco grapes, the must fermentation occurs at low temperature and then the wine refinement is carried out in wooden barrels for 6 months

Serving suggestions: with raw seafood, to try with grilled octopus

Ideal service temperature: 8/10 °C

Alcohol: 12 % by volume



Giallo paglierino con riflessi dorati.
Straw yellow with golden hints.



Profumo fiori di pesco, ginestra e glicine.
Peach blossoms, broom and wisteria scents.



Sapore fresco, piacevole con nota citrina.
Fresh and pleasant taste with citrine note.



Baroni
Capoano

N DEL SARACENI

BIANCO BARRIQUE



PIAN DEI SARACENI



CALABRIA

Indicazione Geografica Protetta

Organic Wine

ROSATO BARRIQUE / ROSÈ WINE BARRIQUE



100% Gaglioppo

Tecnica di produzione: pressatura soffice dell'uva Gaglioppo, il mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura, successivamente il vino viene fatto affinare in botti di rovere con una lieve tostatura.

Consigli: abbinamento su antipasti di mare, da provare su guazzetto di pesce

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Grado alcolico: 13 % Vol

Production technique: soft pressing of the Gaglioppo grape, the must fermentation occurs at low temperature and then the wine refinement is carried out in durmast barrels with a soft toasting

Serving suggestions: with seafood appetizers, or with stewed fish.

Ideal service temperature: 8/10 °C

Alcohol: 13 % by volume



Rosato brillante.
Copper Rosé.



Aromi di frutta rossa matura.
Aromas of ripe red fruits.



Sapore fresco piacevole e
grande personalità.
Pleasant fresh taste
and full-bodied wine.



C. Baroni
Capodano
VIGNETI E CANTINA

C. Baroni
Capodano
VIGNETI E CANTINA

C. Baroni
Capodano
VIGNETI E CANTINA

C. Baroni
Capodano
VIGNETI E CANTINA

C. Baroni
Capodano
VIGNETI E CANTINA

1750
C. Baroni
Capodano
CANTINA

REGOLAMENTO UE n° 1308/2013
CEA FINE VINO D'INTERESSE COMUNITARIO
ACQUA PURIFICATA E ANIDRIDE CARBONICA
Ch. Baroni 48

PIAN DEI SARACENI



CALABRIA

Indicazione Geografica Protetta

Organic Wine

ROSSO BARRIQUE /RED WINE BARRIQUE



60% Gaglioppo 40% Magliocco

Tecnica di produzione: classica vinificazione in rosso di uve gaglioppo e magliocco, uva raccolta a mano, segue fermentazione per 20 giorni a temperatura controllata, affinamento in legno nuovo per 12 mesi

Consigli: abbinamento classico su ragù e sughi, arrosti alla brace e in umido

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Grado alcolico: 14 % Vol

Production technique: classic red vinification of Gaglioppo and Magliocco grapes, harvested by hands, followed by a 20 days fermentation at a controlled temperature and then aging in new wood barrels for 12 months.

Serving suggestions: classic combination with ragù sauce and sauces in general, grilled and stewed roasts.

Ideal service temperature: 16/18 °C

Alcohol: 14 % by volume



Vino rosso rubino intenso.
Intense ruby red wine.



Aromi di caffè, liquirizia e cioccolato.
Coffee, liquorice and chocolate aromas.



Morbido e avvolgente, tannini vellutati.
Soft and delicate, soft tannins.



Baroni
Capoano

PIAN DEL SARACENI

ROSSO BARRIQUE



Il cuore della nostra produzione vinicola.
The Heart of our wine production





RICONOSCIMENTI



BERLINER WINE TROPHY
SILVER MEDAL



2019
SILVER

TEXSOM
INTERNATIONAL
WINE AWARDS



vino WINE
SELECTION
2019



VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2021
5 STARS WINE



VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2021
5 STARS WINE



vino WINE
SELECTION
2020



2019
SILVER

TEXSOM
INTERNATIONAL
WINE AWARDS



VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE 2022
5 STARS WINE



94 POINT

Annuario dei migliori
vini italiani di
Luca Maroni 2022



92 POINT

Annuario dei migliori
vini italiani di
Luca Maroni 2022





CAPOANO S.r.l. Società Agricola

Contrada Ceramidio 88811 Cirò Marina (KR) - Italia

Tel./Fax +39 0962 35801 mail: info@capoano.it



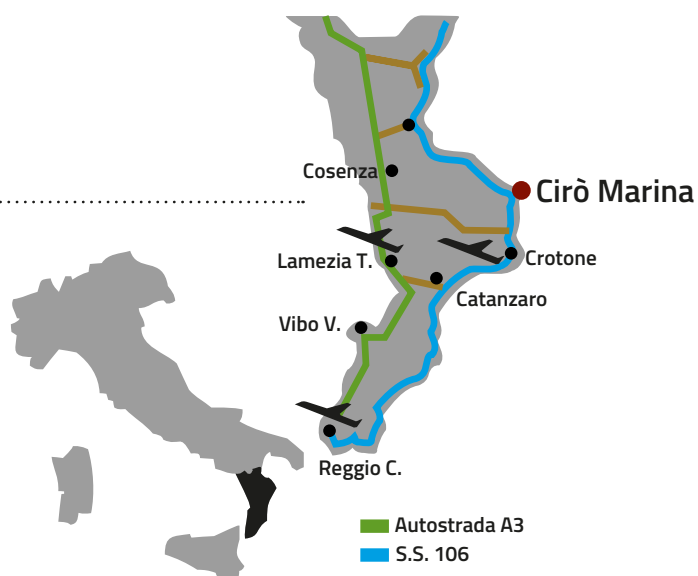
www.capoano.it



Baroni Capoano



Baronicapoanowines



Selezionata dal Ministero delle
Politiche Agricole: Migliore
Esperienza Imprenditoriale
Italiana Giovani in Agricoltura

Selected by the Italian Ministry
of agricultural policy: best Italian
entrepreneurial experience
Young in Agriculture



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

