G&D

CANTINE

Baroni Capoano

vigneti e cantina

Il prestigio di un territorio nell'unicità dei suoi vini.

G&D
CANTINE

L'AZIENDA

La Cantina sorge in Calabria, sulle colline sovrastanti il Mar Ionio, nel comune di Cirò Marina, nel cuore della produzione dei vini Cirò DOC, ed all'interno della "Tenuta Capoano" (famiglia dalla rinomata tradizione vitivinicola). Il segreto della qualità dei vini G&G sta, nel controllo dell'intera filiera produttiva dalla terra fino all'immissione nei mercati, nella continua ricerca della qualità, nella cura maniacale dei dettagli e nel profondo legame che lega la famiglia Capoano con il proprio territorio. La storia del vino Cirò, risale ai primi sbarchi dei coloni greci sue coste Calabresi, ove rimasero talmente impressionati dea fertilità di questi vigneti che gli diedero il nome di "Enotria" (terra dove si coltiva la vite alta da terra) e questo nome venne poi esteso in tutta Italia. Nella tenuta sono coltivati i principali vitigni autoctoni calabresi: Greco Bianco, Gaglioppo, Greco Nero e Magliocco.

THE WINERY

The winery is located in Calabria, on the hills above the Ionian sea, in the town of Cirò Marina, in the middle of the production of the Cirò D.O.C. Wines and inside the winery "Tenuta Capoano" (a family with a renowned wine tradition). The secret of the quality of G&G wines is the control of the whole production chain from the cultivation to its placement on the market, the continuous research of quality, the meticulous attention to detail and the deep connection between the Capoano family and its territory. The story of Cirò wine dates back to the first landings of the Greek colonists on the coasts of Calabria where they were impressed by the fertility of its vineyards and named them "Enotria" (the land in which the tall grapevine from the earth is cultivated) and this name was later extended to the whole country, Italy. In the winery the main Calabrian autochthonous vine varieties that are cultivated are: Greco Bianco, Gaglioppo, Greco Nero and Magliocco.

I VINI

Le nuove etichette sono state un omaggio della famiglia Capoano alla valorizzazione della loro terra, delle sue bellezze storiche e architettoniche, per raccontare una storia, la storia del territorio e del suo vino, un omaggio al passato ma con lo sguardo rivolto al futuro. L'etichetta Torre Aragonese è ispirata all' antica Torre Aragonese del XVI secolo, nata durante il dominio degli aragonesi sul Mezzogiorno, la Torre oggi ospita un piccolo Museo della Civiltà Contadina, che riproduce le differenti situazioni sociali e lavorative della realtà contadina dell'alto-crotonese. L'etichetta Arumar raffigura in chiave moderna l'antica Torre Vecchia, situata in uno dei luoghi più interessanti e suggestivi del territorio cirotano. La torre fu costruita sui ruderi di una torre più antica, risalente ai tempi delle prime incursioni saracene che infestarono i mari calabresi dal secolo IX fino all'avvento dei Normanni.

OUR WINES

Our new labels pay homage to the Capoano family for the enhancement of their land, and its historical and architectural beauty which tells the story, the history of this land and its wine, a tribute to the past with an eye towards the future. The label Torre Aragonese was inspired by the old Aragonese Tower of the 16th century, built during the domination of the Aragonese in Souhtern Italy. Nowadays the tower hosts a small farming culture museum showing the different social and working conditions of the farming society in the area of Crotone. The label Arumar represents a modern interpretation of the old Torre Vecchia, located in one of the most interesting and suggestive places of the Cirò territory. The tower was built on the ruins of an older tower dating back to the first Aragonese raids in the sea of Calabria from the 9th century to the arrival of the Normans.

TORRE ARAGONESE

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

BIANCO/WHITE WINE

100% Greco Bianco

Tecnica di produzione: raccolta manuale delle uve, vinificazione in acciaio termo-condizionato, con pressatura soffice delle uve, affinamento in acciaio, con una breve permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.
Consigli: è ideale per accompagnare aperitivi per il suo aroma fresco, ma si abbina bene anche ad antipasti, primi e secondi piatti.
Temperatura di servizio: 8/10 °C
Grado alcolico: 12 % Vol

Production technique: manual grape harvest, vinification in thermo-conditioned stainless steel, with gentle pressing of the grapes, aging in stainless steel barrel, with a short additional bottle aging of a few months before marketing.
Serving suggestions: it is ideal for aperitifs thanks to its fresh aroma but it also goes well with appetizers, first and second courses.
Ideal service temperature: 8/10 °C
Alcohol: 12 % by volume

Giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdolini.
Straw yellow color with clear greenish hints.

Delicate note floreali e leggeri sentori di mandorla.
It expresses delicate floral scents and light almond hints

Fresco, morbido e armonico.
Fresh, soft and harmonious.

TORRE ARAGONESE

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

ROSATO/ROSÈ WINE

100% Gaglioppo

Tecnica di produzione: uva raccolta a mano, vinificazione in acciaio termo-condizionato, salasso e breve macerazione, affinamento in acciaio, con una breve permanenza in bottiglia prima della commercializzazione.
Consigli: antipasti di mare, primi piatti con frutti di mare.
Temperatura di servizio: 8/10 °C
Grado alcolico: 13 % Vol

Production technique: manual grape harvest, vinification in therm-conditioned stainless steel, with draining and brief maceration, aging in stainless steel, with a short additional bottle aging of a few months before marketing.
Serving suggestions: seafood appetizers, first courses dishes with seafood.
Ideal service temperature: 8/10 °C
Alcohol: 13 % by volume

Rosato brillante.
Bright rosè color.

Bouquet fresco, con sentori di frutti di bosco.
Fresh bouquet with hints of wild berries.

Vena citrina piacevole e persistente.
Pleasant and persistent citrine vein.

TORRE ARAGONESE

CALABRIA

Indicazione Geografica Protetta

ROSSO/RED WINE

Greco Nero, Magliocco e Gaglioppo

Tecnica di produzione: classica vinificazione in rosso delle uve Greco nero, magliocco e Gaglioppo in percentuali uguali. Vinificazione in acciaio termo-condizionato, affinamento in acciaio, con una breve permanenza in bottiglia prima della commercializzazione.
Consigli: abbinamento classico su arrosti e formaggi.
Temperatura di servizio: 16/18 °C
Grado alcolico: 14 % Vol

Production technique: classic red vinification of Greco Nero, Magliocco and Gaglioppo grapes in equal percentages. Vinification in therm-conditioned stainless steel, aging in stainless steel, with a short additional bottle aging before marketing.
Serving suggestions: classic with roasts and cheeses.
Ideal service temperature: 16/18 °C
Alcohol: 14 % by volume

Rosso porpora brillante.
Intense ruby red color.

Fresco e succoso con ricordi di ribes.
Fresh and tasty bouquet with currant hints.

Morbido ed avvolgente con tannini in evidenza.
Soft and full flavoured wine, rich in tannins.

TORRE ARAGONESE

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

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

100% Gaglioppo

Tecnica di produzione: raccolta manuale delle uve, vinificazione in acciaio termo-condizionato, con macerazione di 8-10 giorni, invecchiamento di due anni in acciaio, con passaggio supplementare in barriques ed un' ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.
Consigli: Si consiglia un abbinamento con arrosti, cacciagione e formaggi stagionati di qualità.
Temperatura di servizio: 16/18 °C
Grado alcolico: 14 % Vol

Production technique: manual grape harvest, vinification in thermo-conditioned stainless steel, with a maceration from eight to ten days, two years aging in stainless steel barrels, with an additional stay in oak barrels and further bottle aging before marketing.
Serving suggestions: with roasts, wild game meat and high quality aged cheeses.
Ideal service temperature: 16/18 °C
Alcohol: 14 % by volume

Rosso rubino intenso
con riflessi granati.
Intense ruby red with
garnet hints

Profumo speziato intenso.
Intense spicy flavor.

Robusto e avvolgente.
Full-bodied and flavoured.

ARUMAR

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

BIANCO/WHITE WINE

100% Greco Bianco

Tecnica di produzione: raccolta manuale delle uve, vinificazione in acciaio termo-condizionato, con pressatura soffice delle uve, affinamento in acciaio.
Consigli: classico abbinamento con piatti a base di pesce e verdure.
Temperatura di servizio: 8/10 °C
Grado alcolico:12,5 % Vol

Production technique: manual grape harvest, vinification in therm-conditioned stainless steel barrels, with gentle pressing of the grapes, aging in stainless steel barrels.
Serving suggestions: classic with seafood and vegetables.
Ideal service temperature: 8/10 °C
Alcohol: 12,5 % by volume

Giallo paglierino.
Straw yellow.

Aromi di frutta gialla e note agrumate.
Aromas of yellow fruits and citrus scents.

Gusto secco, fresco e buona persistenza.
Fresh and dry taste with good persistence.

ARUMAR

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

ROSATO/ROSÈ WINE

100% Gaglioppo.

Tecnica di produzione: raccolta manuale delle uve, vinificazione in acciaio termocondizionato, con pressatura soffice delle uve e breve macerazione al fine di conservare i profumi dell'uva.
Consigli: particolarmente indicato con carni bianche e pesce come orata e branzino.
Temperatura di servizio: 8/10 °C
Grado alcolico: 13% Vol

Production technique: manual grape harvest, vinification in therm-conditioned stainless steel barrels, with soft pressing and brief maceration of the grapes in order to preserve the aromas of the grapes.
Serving suggestions: with white meats and fish, such as gilthed bream and bass.
Ideal service temperature: 8/10 °C
Alcohol: 13% by volume

Rosa cerasuolo.
Bright rosè color.

Profumo frutti di bosco, fragoline e lampone.
Fresh bouquet with wild berries, strawberries and raspberries hints.

Fresco, sapido e minerale.
Fresh and pleasant nose with great personality.

ARUMAR

CIRÒ

Denominazione di Origine Protetta

ROSSO/RED WINE

100% Gaglioppo

Tecnica di produzione: uva raccolta a mano, segue fermentazione in acciaio per 12 giorni a temperatura controllata con tre rimontaggi giornalieri, segue a fine fermentazione 3 delestages.
Consigli: ideale con formaggi o in accompagnamento ad arrosti e carni grigliate.
Temperatura di servizio: 16/18 °C
Grado alcolico: 14% Vol

Production technique: grapes harvested by hand, followed by fermentation in steel barrels for 12 days at a controlled temperature with three daily pumpings, followed by 3 delestages at the end of the fermentation.
Serving suggestions: ideal with cheeses or with roasts and grilled meat.
Ideal service temperature: 16/18 °C
Alcohol: 14% by volume

Rosso rubino con eleganti riflessi granati.
Ruby red color with elegant garnet hints.

Bouquet speziato con lievi sentori vanigliati.
Spicy bouquet with light vanilla scents.

Gusto deciso con una buona tannnicità.
Strong taste with good tannins.

RICONOSCIMENTI

★★★★
VINIBUONI D'ITALIA

BERLINER WINE TROPHY
SILVER MEDAL

ROSSO The WineHunter

2019 SILVER
TEXSOM INTERNATIONAL WINE AWARDS

DOUJA D'OR

95
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
5 STARS WINE

GAMBERO ROSSO
Berebene 2018

vitae
LA GUIDA VINI
2017

ROSSO The WineHunter

95
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
5 STARS WINE

golosaria
TOP HUNDRED 2020
I MIGLIORI VINI D'ITALIA

ROSSO The WineHunter

2019 SILVER
TEXSOM INTERNATIONAL WINE AWARDS

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

94 POINT
Annuario dei migliori vini italiani di Luca Maroni 2022

G&D CANTINE

95
VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE
5 STARS WINE

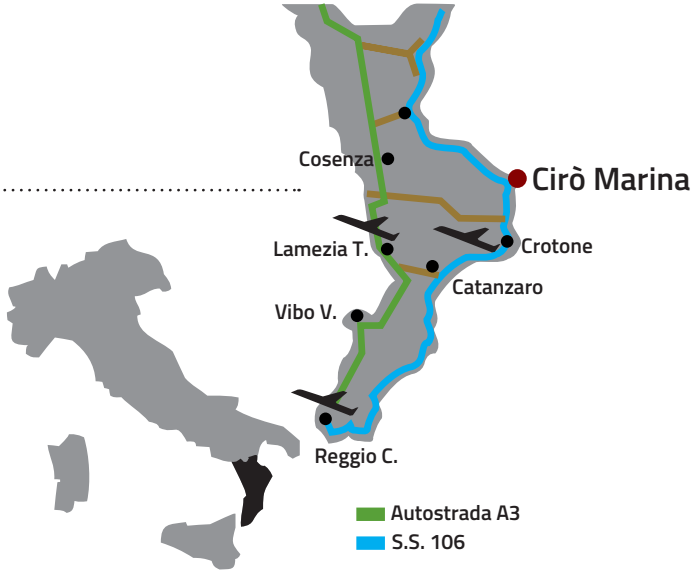
Baroni Capoano

ECCELLENZE ITALIANE
RECOMMENDED BUSINESS
2020

G&G
CANTINE

G&G è un marchio della
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
Cantine G&G
cantineg



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

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

G&D
CANTINE

STUDIO-G www.studioguarascio.it