



CAPICHERA



LA LOMELLINA

“CAPICHERA IS ITALY’S – AND PROBABLY THE WORLD’S –
FINEST PRODUCER OF VERMENTINO, AND THE LATE-HARVEST
WINE THEY MAKE FROM THE VARIETY IN BETTER
VINTAGES IS, FOR ME, ITALY’S GREATEST WHITE WINE
FROM A NATIVE GRAPE.”

THE WINE ADVOCATE

◆ WE ARE THE CUSTODIANS ◆

Luigi P. Bonomi







CUSTODIANS OF EXCELLENCE

Fifty years ago, we began to work on Vermentino in purity. We have enhanced its freshness; we have emphasized the depth of its tones. We have revealed its greatness. We are in Gallura, where the sea breeze blows, and the land is the daughter of granite. We are the custodians. The custodians of a precious territory, of a millenary tradition, of the history of a vine that we have restored to prosperity and made famous throughout the world. Our wines are born here, from vine and cellar, in the same land: there are only a few steps between the vine and the barrel. We have always respected the environment because we are part of it and we know how fragile and precious it is. We bring this care and attention to every stage of our work: excellence in wine can only come from respect. We are part of a story that began with the intuition and tenacity of the Ragnedda family, the first to believe in Vermentino di Gallura. Today in this story you will find the dream and signature of Carlo Bonomi, a person of reference in the world of Italian and Sardinian wines. We are the custodians of a land and its wines, through time.

CUSTODIAMO L'ECCELLENZA. Cinquant'anni fa abbiamo iniziato a dedicarci al Vermentino in purezza. Ne abbiamo esaltato la freschezza, abbiamo dato risalto alla profondità dei suoi toni. Ne abbiamo rivelato la grandezza. Siamo in Gallura, dove arriva il vento di mare e la terra è figlia dei graniti. Siamo i custodi. I custodi di un territorio prezioso, di una tradizione di millenni, della storia di un vitigno che abbiamo fatto rifiorire, e fatto amare nel mondo. I nostri vini nascono qui, da vigne e cantina, nella stessa campagna: fra viti e barrique non ci sono che pochi passi. Rispettiamo l'ambiente da sempre, perché ne siamo parte e sappiamo quanto sia fragile e prezioso. Portiamo questa cura e questa attenzione in ogni fase del nostro lavoro: l'eccellenza dei vini può nascere solo dal rispetto. Siamo parte di una storia, iniziata dall'intuizione e dalla caparbia della famiglia Ragnedda, che per prima ha creduto nel Vermentino di Gallura. Oggi in questa storia ci sono il sogno e la firma di Carlo Bonomi, un riferimento importante nel mondo dei vini italiani e sardi. Siamo i custodi di una terra e dei suoi vini, attraverso il tempo.





CAPICHERA

VIGN'ANGENA
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG

CAPICHERA

2022

Luigi Zannoni

• WE ARE THE CUSTODIANS •

VIGN'ANGENA

In the dialect of the north region of Sardinia, Gallura, Vign'angena means 'vineyard of others'. The name refers to grapes from vineyards under management, with which we used to produce this wine in the earliest years until our own planted vines reached maturity and were ready for production. Vinified for the first time in 1994, extremely fragrant, intense and characterized by a strong savoury minerality, Vign'angena is the expression of Vermentino di Gallura.

Vign'angena nel dialetto gallurese significa vigna d'altri. È un riferimento alle uve provenienti da vigneti in conduzione, con le quali abbiamo prodotto questo vino nei primissimi anni fino alla maturità dei nuovi impianti di proprietà. Vinificato per la prima volta nel 1994, il Vign'angena è un Vermentino di Gallura fine e fragrante, caratterizzato da una sapida mineralità.

First vintage produced: 1994

Grape variety: 100% Vermentino

Designation of origin: DOCG Vermentino di Gallura Superiore

Vineyards: owned

Training system: guyot

Yield per hectare: 6000/7000 kg

Harvest period: between late August and early September

Fermentation: in steel tanks

Maturation: steel

Ageing potential: medium/high

TASTING NOTES

Colour: pale straw yellow with light greenish hues.

Aroma: evokes intense, floral aromas of orange blossom, iris, broom and hawthorn, and white-fleshed fruits with pleasant mineral notes

Taste: fresh and lively, with a full and fragrant body. The finish is nice, persistent and mineral

Serving temperature: 8/10 °C





CAPICHERA

VERMENTINO IN PUREZZA

CAPICHERA

2022

Luigi Zannoni

• WE ARE THE CUSTODIANS •

CAPICHERA

It is our history and the pride of our company, produced for the first time in 1980. It arose from the intuition of being able to use Vermentino grapes, those closest to Capichera's heart, to obtain a wine that could hold its own against the great international whites. The best bunches of these grapes, grown on their land of choice, are transformed into a unique and distinctive wine, elegant and with a strong personality. The name Capichera, from the Latin 'caput erat' ('it was the capital'), is the ancient name of the family estate.

È la nostra storia e il nostro orgoglio. Lo abbiamo prodotto per la prima volta nel 1980 dopo tanti studi, prove, tentativi. Nasce dall'intuizione di poter ottenere dalle uve Vermentino, le più amate da Capichera, un vino in grado di confrontarsi con i grandi bianchi internazionali. I migliori grappoli di queste uve, coltivate nella loro terra di elezione, si trasformano in un vino unico e identitario, elegante e dalla forte personalità. Capichera, dal latino caput erat "era la capitale", è l'antico nome della tenuta.

First vintage produced: 1980

Grape variety: 100% Vermentino

Designation of origin: IGT Isola dei Nuraghi

Vineyards: owned

Training system: guyot

Yield per hectare: 5000/6000 kg

Harvest period: September

Fermentation: in steel tanks at 16/18°C for 4 weeks

Maturation: steel

Ageing potential: high

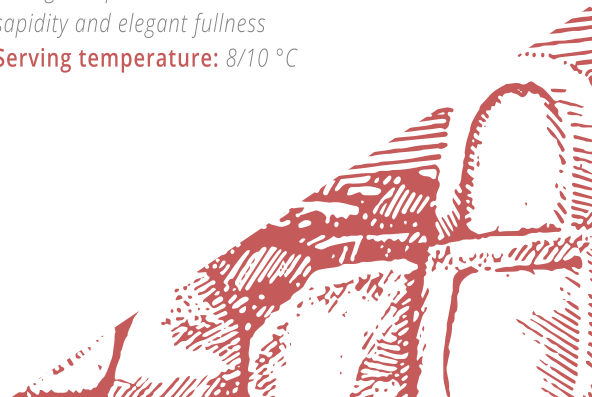
TASTING NOTES

Colour: straw yellow with golden hues

Aroma: it opens up rich and complex with wildflowers, hawthorn, wisteria, rosemary, thyme, yellow-fleshed fruit and flint

Taste: dry, lively, full and enveloping with a fruity and aromatic body, while the finish is long and persistent with rich mineral sapidity and elegant fullness

Serving temperature: 8/10 °C





CAPICHERA

VT
CAPICHERA

2021

Luigi Zannoni

• WE ARE THE CUSTODIANS •

VT

One of Capichera's great challenges: to be the first to vinify the Vermentino in barriques. After fermentation and ageing, the VT is put on the market after resting in the bottle in the cellar. This allows it to express its strong, unmistakable and profound character, so much so that it is often considered most representative of the high quality of Capichera's wines.

È il frutto di una delle nostre grandi sfide: vinificare per primi il Vermentino in barrique. Dopo la fermentazione e l'affinamento, il VT viene messo in commercio dopo aver riposato in bottiglia in cantina. Così può esprimere il suo carattere forte, inconfondibile e profondo, tanto da essere spesso considerato il vino più rappresentativo dell'alta qualità dei vini di Capichera.

First vintage produced: 1990

Grape variety: 100% Vermentino

Designation of origin: IGT Isola dei Nuraghi

Vineyards: owned

Training system: guyot

Yield per hectare: 5000/6000 kg

Harvest period: September, early October in late vintages

Taste: dry but simultaneously rich and fleshy, with citrus and mineral tones; the finish is long and caressing with a strongly persistent aftertaste

Serving temperature: 10 °C

Fermentation: in steel tanks at 16/18°C for 4 weeks

Maturation: 6-8 months, ageing in the bottle

Ageing potential: high

TASTING NOTES

Colour: straw yellow with light golden hues

Aroma: intense and complex with orange blossom, lemon, aromatic herbs, wisteria, lavender flowers, liquorice and citrus honey





CAPICHERA
SANTIGAINI

Capichera di Social Agraria
Trasimeno, Italia

DueMilaDiciannove

SANTIGAÏNI

It is the Capichera Cru. Numerous harvests from single parcels of land have enabled us, after some years, to recognise the particular, incomparable qualities of a single Plot of the "Coddhu ecchju" estate. Santigàini is the most elegant and unique expression of a Vermentino with a forceful personality: it holds an astonishing freshness even though its longevity that leave you speechless. Put on the market after a long period of bottle aging, it has been produced in very limited number since 2003. In the local dialect the name "Santigàini" indicates the month of October.

È il Cru di Capichera. Numerose vendemmie di singole parcelle ci hanno consentito dopo anni di riconoscere le peculiarità dell'appezzamento "Coddhu ecchju" dalle caratteristiche incomparabili. Il Santigàini è indubbiamente l'espressione più elegante e unica di un Vermentino dalla personalità dirimpente, e dalla freschezza e longevità che lasciano stupefatti. Messo in commercio dopo un lungo affinamento in bottiglia in cantina è prodotto in pochissimi esemplari dal 2003. Il nome Santigàini indica il mese di ottobre.

First vintage produced: 2003

Grape variety: 100% Vermentino

Designation of origin: IGT Isola dei Nuraghi

Vineyards: owned

Training system: guyot

Yield per hectare: 4500/5000 kg

Harvest period: September, early October in late vintages

Fermentation: in steel tanks at 16/18°C for 4 weeks

Maturation: bottle ageing

Ageing potential: high

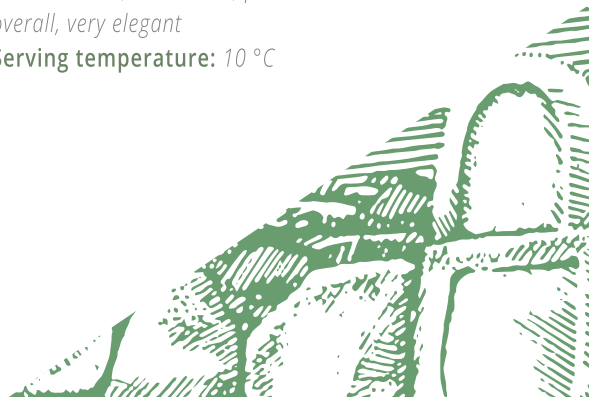
TASTING NOTES

Colour: straw yellow with golden hues

Aroma: intense and complex, with ethereal hydrocarbon and flinty-mineral notes alternating with fruits and Mediterranean vegetal bush

Taste: a dry sip, rich with granite and mineral tones; structured, persistent and overall, very elegant

Serving temperature: 10 °C





CAPICHERA

ASSAJÉ

CAPICHERA

2021

Luigi Giovanni

• WE ARE THE CUSTODIANS •

ASSAJÉ

Over the years, we have selected the best black grapes native to Sardinia to produce red wines that are worthy of our whites' wines. Thus, in 1997 Assajé was born: a blend of Carignano and Syrah. It is the creation of an elegant, fragrant wine. It retains strength, structure and identity. Assajé means "it is already something, it is already a lot".

Per dar vita a vini rossi all'altezza dei nostri bianchi, abbiamo selezionato negli anni i migliori vitigni autoctoni a bacca nera della Sardegna. Così, nel 1997, nasce Assajé: ora un blend di Carignano e Syrah. È il desiderio realizzato di un vino elegante e profumato che conserva potenza, struttura e identità. Assajé significa "è qualcosa".

First vintage produced: 1997

Grape variety: Carignano and Syrah

Designation of origin: IGT Isola dei Nuraghi

Vineyards: owned

Training system: spurred cordon, sapling

Yield per hectare: 5000/6000 kg

Harvest period: between late September and early October

Fermentation: fermentation and maceration for about 3 weeks

Maturation: 12 months cellar ageing, bottle refinement

Ageing potential: high

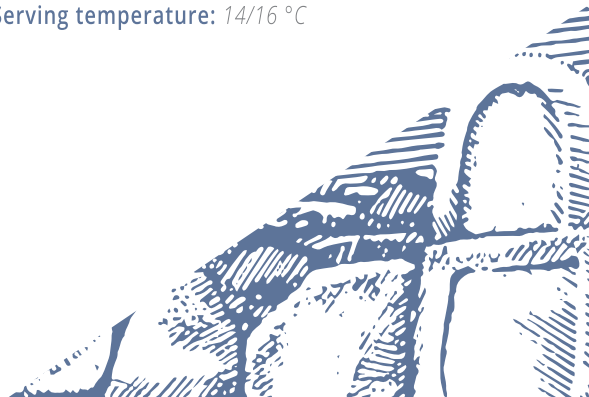
TASTING NOTES

Colour: intense red with violet hues

Aroma: it reveals a splendid fusion of ethereal and vinous notes, fruit and spicy. It sometimes suggests a hint of black fruits like a black cherries, blackberry, myrtle, red orange, aniceed, eucalyptus, and iodine notes

Taste: full, warm and savoury, with rich and concentrated ripe fruit and a fine tannic texture; the finish is long and persistent

Serving temperature: 14/16 °C









CAPICHERA

CAPICHERA

LINTÓRI

LINTÓRI

The translation of Lintóri is 'morning dew'. The name itself seeks to describe this wine, which is obtained by selecting grapes from the youngest vineyards. It is the freshest, most immediate, and mineral expression of Vermentino, without relinquishing its intense and distinctive character. Produced since 2010, it is the youngest of the white wines of Capichera.

Il suo nome significa "Rugiada del mattino": per raccontare la freschezza di questo vino, ottenuto dalla selezione delle uve dei vigneti più giovani. È l'espressione più fragrante, immediata e minerale del Vermentino, che conserva il suo carattere intenso, distintivo e la sua grande piacevolezza. Prodotto dal 2010 è il più giovane dei vini bianchi di Capichera.

First vintage produced: 2010

Grape variety: Vermentino 95%, Chardonnay 5%

Designation of origin: DOC Vermentino

di Sardegna

Vineyards: owned

Training system: guyot

Yield per hectare: 6000/7000 kg

Harvest period: between late August and early September

Fermentation: in steel tanks

Maturation: steel

Ageing potential: medium

TASTING NOTES

Colour: straw yellow with slight golden reflections

Aroma: intense and fragrant with notes of exotic fruits, lychee, pineapple, citrus fruits and aromatic herbs

Taste: fruity, fresh, savoury with lingering citrus and mineral flavours. The finish is pleasant. It has a good overall balance

Serving temperature: 8 °C





CAPICHERA

CAPICHERA

TAMBÉ

TAMBÉ

Its name is a typical expression from the Gallurese dialect with the meaning "so it is".
També is the white vinification of Carignano grapes from the vineyards of Spriddha estate.
From these grapes, we have obtained a fragrant and delightful wine which expresses an original concept of rosé.

*Il nome è una tipica espressione del dialetto Gallurese che significa "così è".
També è la vinificazione in bianco di uve Carignano, e altre autoctone, provenienti dal nostro vigneto di Spriddha. Da queste uve, abbiamo ottenuto un vino fresco, profumato e di grande piacevolezza, che esprime un originale concetto di rosato.*

First vintage produced: 2013

Grape variety: Carignano and other native black grapes

Designation of origin: IGT Isola dei Nuraghi

Vineyards: owned

Training system: spurred cordon, sapling

Yield per hectare: 6000/7000 kg

Harvest period: September

Fermentation: in steel tanks

Maturation: steel

Ageing potential: medium

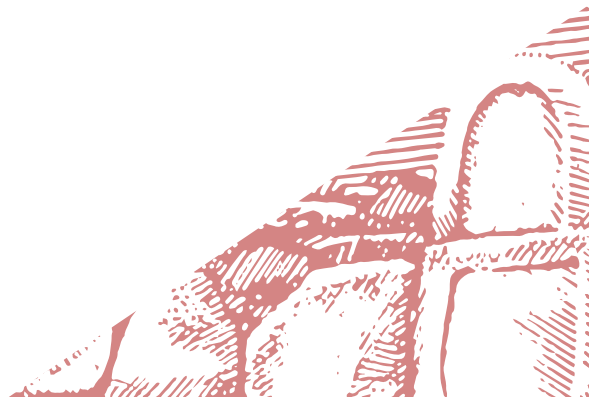
TASTING NOTES

Colour: soft pink with angel skin coral reflections

Aroma: fine and fresh, with light floral and fruity notes. Pink grapefruit, citrus jelly and salty.

Taste: fragrant, well-rounded with a pleasant minerality and final sapidity

Serving temperature: 8 °C





CAPICHERA

CAPICHERA

LIANTI

LIÀNTI

Liànti is the Levant, the east, where the sun rises. The vineyards where the Liànti grapes are facing exactly to the east. It is Carignano blend obtained from the youngest vineyards.

Liànti is an authentic Capichera red wine but in a more straightforward interpretation, which expresses immediacy and freshness while revealing great qualities.

Liànti è il Levante, l'est, dove sorge il sole e dove sono rivolte le vigne da cui provengono le uve. È un blend di Carignano ottenuto dalla selezione delle vigne più giovani.

È un autentico rosso di Capichera in un'interpretazione più schietta, che unisce immediatezza e freschezza a una qualità altissima.

First vintage produced: 2009

Grape variety: mainly Carignano

Designation of origin: IGT Isola dei Nuraghi

Vineyards: owned

Training system: spurred cordon, sapling

Yield per hectare: 6000/7000 kg

Harvest period: September

Fermentation: fermentation and maceration for about 3 weeks

Maturation: short ageing

Ageing potential: medium/high

TASTING NOTES

Colour: red with garnet hues

Aroma: intense opening with fresh and fruity notes mixed with Mediterranean scrub including myrtle and lentisk

Taste: enveloping with sweet tones of ripe fruit and fine tannins; good balance and pleasantness

Serving temperature: 14/16 °C







FEW BOTTLES, BUT EXCELLENT ONES
– THIS IS WHAT I BELIEVE IN

Luigi P. Bonomi

TWO WINERIES, FOUR CENTURIES OF HISTORY.

We have been here for four centuries, ever since the Lomellini, a powerful family from Genova, chose this land, which is perfect for the vines, with sea breezes and soil rich in precious substances. They built their villa around 1620, just when we began to cultivate the Cortese grape, which gives life to Gavi, the wine of which we are so proud. Over the centuries only three families have owned these vineyards, the last being that of Carlo Bonomi and Emanuela Croce Raggio, granddaughter of Edilio Raggio, Marquis d'Azeglio. It was him who began to produce white wine from Cortese grapes in La Lomellina. Today the company brings together two wineries, sisters but different. Each one keeps in its name the memory of the man who created all this. They are dedicated to the inimitable Gavi DOCG del Comune di Gavi, the wonderful Baroli and the refined Timorasso. In their aromas and flavours you will feel that all the work in the vineyard, from pruning to harvesting, is carried out by hand. It is a choice born of respect for this treasure of land and vines, with centuries of history.



DUE CANTINE, QUATTRO SECOLI DI STORIA.

Siamo qui da quattro secoli. Da quando i Lomellini, una potente famiglia di Genova, hanno scelto questa terra. Perfetta per le vigne, con il vento che porta l'aria del mare e la terra ricca di sostanze preziose. Hanno costruito la loro villa attorno al 1620, proprio quando si cominciava a coltivare l'uva Cortese, che dà vita al Gavi, il vino che è il nostro orgoglio. Nei secoli solo tre famiglie hanno posseduto questi vigneti, l'ultima è quella di Carlo Bonomi ed Emanuela Croce Raggio, nipote di Edilio Raggio, Marchese d'Azeglio. Fu lui a iniziare a produrre a La Lomellina il vino bianco da uve Cortese. Oggi l'Azienda riunisce due cantine, sorelle ma differenti. Ognuna conserva nel nome il ricordo di chi ha creato tutto questo. Si dedicano a un inimitabile Gavi DOCG del Comune di Gavi, a Baroli meravigliosi e al raffinato Timorasso. Nei loro profumi e nel loro sapore sentirete che tutte le operazioni in vigna, dalla potatura fino alla vendemmia, sono accuratamente svolte a mano. È una scelta nata dal rispetto, per questo tesoro di terra e di viti che ha secoli di storia.



PIEDMONTESE,
RESPECTFUL, UNIQUE.



The Marchese Raggio winery raised again under the stewardship of Carlo Bonomi. Since 2006 he has given new life into the family estate with care, attention and respect. With his wife Emanuela Croce Raggio they have restored the villa, the chapel and the gardens to their former splendor. The vineyards have been extended to 16 hectares, all in a single estate, in the positions chosen by the former winegrowers.

They have done away with herbicides and opted for low-impact viticulture that respects the white, sandy soil where the Cortese vine expresses itself best. All this care has resulted in the rebirth of a splendid Gavi: perfectly balanced and intensely fruity, with a firm character and fresh acidity. A complex and unique bouquet, with all the character of this land: concrete, noble, Piedmontese.

PIEMONTESE, RISPETTOSA, UNICA.

La Cantina dei vini Marchese Raggio è rinata per opera di Carlo Bonomi. Dal 2006 ha dato nuova vita alla tenuta di famiglia, con cura, attenzione, rispetto. Con sua moglie Emanuela Croce Raggio ha riportato la villa, la cappella e i giardini agli antichi splendori. I vigneti sono tornati ad ampliarsi fino a 16 ettari, tutti in corpo unico, nelle posizioni scelte dagli antichi viticoltori. Hanno eliminato i diserbanti, scelto una viticoltura a basso impatto, rispettosa di questa terra bianca e sabbiosa dove il vitigno Cortese si esprime al meglio. Tanta cura ha fatto rinascere un Gavi splendido: perfettamente bilanciato e intensamente fruttato, dal carattere deciso e dalla fresca acidità. Un bouquet complesso e unico che ha tutto il carattere di questa terra: concreta, nobile, piemontese.



GAVI DOCG

DEL COMUNE DI GAVI OLD ANNÉE

The Marchese Raggio Old Année Gavi DOCG del Comune di Gavi is a straw-yellow wine with pale golden reflections. It is made from Cortese variety grapes, grown in a typical sandy soil rich in precious minerals. The wine is aged for 12 months in stainless steel tanks to enhance its aromatic characteristics. The bottle refinement lasts at least 3 years. The result is a white wine with intense aromas and a fresh acidity.

Il Marchese Raggio Old Année Gavi DOCG del Comune di Gavi è un vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Viene prodotto da uve di varietà Cortese che crescono su un suolo tipicamente sabbioso, ricco di preziosi minerali. L'affinamento del vino dura 12 mesi e avviene in recipienti di acciaio inox per esaltarne le caratteristiche aromatiche. L'affinamento in bottiglia dura almeno 3 anni. Il risultato è un bianco intenso nei profumi, apprezzabile per la sua fresca acidità.

Grape variety: 100% Cortese

Vineyard exposure: south-east, 250-280 mt above sea level

Soil texture: sandy marls

Training system: guyot

Yield per hectare: 5000 kg

Harvest period: in the second half of September

Winemaking: hand harvesting. We select the best bunches, we carry out a short cold pellicular maceration of grapes, a gentle pressing of the grapes and a fermentation of the must at low temperature in stainless steel tanks.

Maturation: 8-10 months in steel tanks on its own yeasts with frequent batonnage

Maturation: 3 years in bottle

TASTING NOTES

Colour: straw-yellow with pale golden reflections

Aroma: complex, fruity, mineral notes, the ageing reveals mineral notes, firm and elegant

Flavour: rich, savoury, harmonic, with a good structure and persistence

Serving temperature: 12°-14° C

Food pairings: first and second courses of fish, fresh cheeses



MARCHESI

RAGGIO



GAVI D.O.C.G.
DEL COMUNE DI GAVI



GAVI DOCG

DEL COMUNE DI GAVI

The Marchese Raggio Gavi DOCG del Comune di Gavi is a white wine with a straw-yellow colour and light greenish reflections. It is produced exclusively from Cortese variety grapes, which grow in a typical sandy soil rich in precious minerals. The wine is aged from 4 to 6 months in stainless steel tanks to enhance its aromatic characteristics. The refinement in the bottle lasts about 4 months. The result is a white wine with intense aromas, very pleasant thanks to its fresh acidity.

Il Marchese Raggio Gavi DOCG del Comune di Gavi è un vino bianco dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Viene prodotto utilizzando esclusivamente uve Cortese che crescono su un suolo tipicamente sabbioso, ricco di preziosi minerali. L'affinamento del vino dura dai 4 ai 6 mesi e viene fatto in recipienti di acciaio inox per esaltarne le caratteristiche aromatiche. L'affinamento in bottiglia, invece, dura circa 4 mesi. Il risultato è un bianco intenso nei profumi, incredibilmente piacevole grazie alla sua fresca acidità.

Grape variety: 100% Cortese

Vineyard exposure: south/east, 250-280 mt
above sea level

Soil texture: sandy marls

Training system: guyot

Yield per hectare: 7000 kg

Harvest period: in the second half of September

Winemaking: hand harvesting. We select the best bunches and we carry out a gentle pressing of the grapes and a fermentation of the must at low temperature in stainless steel tanks.

Maturation: 4-6 months in steel tanks

Maturation: 4 months in bottle

TASTING NOTES

Colour: straw-yellow with pale green reflections

Aroma: pleasantly fruity, mineral, with clear floral hints

Flavour: fresh, savoury, harmonic, with a good structure and persistence

Serving temperature: 12°C

Food pairings: seafood, appetizers, first courses, sushi, fish and white meat



VINO DA UVE STRAMARNE
RIANCO

RAGGIO

RAGGIO

WINE FROM OVERRIPE GRAPES

This white wine is made from overripe grapes grown in the calcareous clay soils of Calosso, in the province of Asti. The south-southeast exposure and the altitude of 300 metres above sea level allow the grapes to ripen perfectly, resulting in a high sugar content. Characteristic of this wine is the withering technique, which is carried out on the vines in mid-September.

Il Vino Bianco da uve stramature nasce dai terreni calcareo argillosi del Comune di Calosso, nell'astigiano. L'esposizione a sud-sud/est e l'altitudine 300 metri sul livello del mare permettono una perfetta maturazione delle uve, donando un'alta carica zuccherina. Caratteristica di questo vino è la tecnica di appassimento, che viene svolto in pianta a metà settembre.

Grape variety: 100% Moscato

Vineyard exposure: south/southeast, 300 mt above sea level

Soil composition: calcareous-clayey soils

Training system: guyot

Yield per hectare: 5000 kg

Vinification: manual harvesting. We carry out a soft pressing and a decanting of the must at cold temperature for about 24-36 hours.

The fermentation of the must takes place in French oak barrels in a temperature-controlled room at 16 °C, the alcoholic fermentation stops naturally because of the high sugar content.

Maturation: 18-24 months in barrique

TASTING NOTES

Colour: golden straw yellow

Aroma: intense, fragrant, aromatic, notes of dried fruit and herbs

Taste: rich, sweet, enveloping, opulent, supported by a good acidity

Serving Temperature: 12°C

Food pairings: blue cheese, seasoned goat cheese, small dry pastries but also and above all a great meditation wine



THE NOBILITY OF GREAT
PIEDMONT WINES.



The Marchese d'Azeglio winery is located in Serralunga d'Alba and bears an important name: that of our ancestor, Marquis Massimo d'Azeglio, statesman and writer. The vineyards include the terroirs of the great Piedmontese wines: the Langhe in the municipalities of Serralunga d'Alba and La Morra, the lands of Barolo and the Tortonese (Derthona, as it was called by the ancient Romans). Here we have dedicated ourselves to important red wines, such as Langhe Nebbiolo and two

fine Barolo wines. In this land, every grape variety is a heritage to be preserved, a treasure to be handed down and shared. From the grapes of the Colli Tortonesi we produce Derthona Timorasso Marchese d'Azeglio, a straw-yellow white wine with golden reflections, rich and savoury. The exposure of the vineyards, the clayey and calcareous soils enhance the characteristics of the vine, resulting in an elegant white wine, capable of ageing and refining to an intense and complex taste.

LA NOBILTÀ DEI GRANDI VINI DEL PIEMONTE.

La Cantina Marchese d'Azeglio sorge a Serralunga d'Alba e porta un nome importante: quello del nostro antenato Marchese Massimo d'Azeglio, statista e scrittore. Le vigne abbracciano i terroir dei grandi vini del Piemonte: le Langhe nei Comuni di Serralunga d'Alba e La Morra, le terre del Barolo e il Tortonese (Derthona, come veniva chiamato dagli antichi Romani). Qui ci siamo dedicati a rossi importanti, come il Langhe Nebbiolo e due pregiati Barolo. In questa terra ogni vitigno è un'eredità da custodire, un tesoro da tramandare e condividere. Così dalle uve dei Colli Tortonesi produciamo il Derthona Timorasso Marchese d'Azeglio, un bianco dal colore giallo paglierino dai riflessi dorati, ricco e sapido. L'esposizione dei vigneti e il suolo argilloso e calcareo esaltano le caratteristiche del vitigno, dando vita a un bianco elegante, capace di invecchiare e affinarsi fino a un gusto intenso e complesso.



BAROLO
*Denominazione di Origine Controllata
e Garantita*
MERIAME

MARCHESE D'AZEGLIO

Bottiglia da 750 ml e 12,5% vol. - Contiene 110 g di zucchero per litro - Prodotto in Italia - Prodotto di Italia - Contiene 110 g di zucchero per litro

BAROLO DOCG

MERIAME

Barolo DOCG Meriame Marchese d'Azeglio has a pale ruby red colour with garnet reflections. It is produced in the Serralunga d'Alba area exclusively from Nebbiolo grapes grown in south-east facing vineyards on calcareous marl soils rich in precious minerals. It is aged in Slavonian oak barrels for 24 to 30 months. The refinement in the bottle lasts at least 12 months. The result is a red wine with intense aromas and a persistent, structured taste.

Il Barolo DOCG Meriame Marchese d'Azeglio ha un colore rosso rubino scarico con riflessi granato. Nasce nell'area di Serralunga d'Alba esclusivamente da uve Nebbiolo da vigne esposte a sud est su terreni calcareo-marnosi, ricchi di preziosi minerali. L'affinamento dura dai 24 ai 30 mesi in botti di rovere di Slavonia. L'affinamento in bottiglia dura almeno 12 mesi. Il risultato è un rosso dai profumi intensi, dal gusto persistente e strutturato.

Grape variety: 100% Nebbiolo

Vineyard exposure: south est, 400 mt
above sea level

Soil texture: calcareous clay

Training system: guyot

Yield per hectar: 7000 kg

Harvest period: half of September

Winemaking: manual harvest of the best grapes; destemming of the grapes and fermentation in stainless steel tanks in contact with the skins for 20-25 days at a controlled temperature of 25°C

Maturation: 24-30 months in 20 hL French oak barrels

Maturation: minimum 12 months in bottle

TASTING NOTES

Colour: ruby red of medium intensity with evident garnet reflections

Aroma: pleasantly fruity, mineral, with evident floral sensations

Flavour: structured and persistent, with soft and enveloping tannins; the finish is long

Serving Temperature: 18°C

Food pairings: red meat and very mature cheese



DOCCO

NI BEISA



BAROLO
*Denominazione di Origine Controllata
& Garantita*

MARCHESE D'AZEGLIO

Prodotto in Italia - Prodotto in Italia - Product of Italy
Contiene solfiti - Contains Sulfites - L.0485/121

14,5L e

BAROLO

DOCG

Barolo DOCG Marchese d'Azeglio has a pale ruby red colour with garnet reflections. It is produced exclusively from Nebbiolo grapes grown in south-facing vineyards on calcareous marl soils rich in precious minerals. It is aged in Slavonian oak barrels for 24 to 30 months. The refinement in the bottle lasts 12 months. The result is a red wine with intense aromas and a persistent, structured taste.

Il Barolo DOCG Marchese d'Azeglio ha un colore rosso rubino scarico con riflessi granato. Nasce esclusivamente da uve Nebbiolo da vigne esposte a sud su terreni calcareo-marnosi, ricchi di preziosi minerali. L'affinamento dura dai 24 ai 30 mesi in botti di rovere di Slavonia. L'affinamento in bottiglia dura 12 mesi. Il risultato è un rosso dai profumi intensi, dal gusto persistente e strutturato.

Variety: 100% Nebbiolo

Vineyard exposure: south, 400 mt above sea level

Soil texture: marly calcareous soils with a good amount of sand

Training system: guyot

Yield per hectare: 6000 kg

Harvest period: half of October

Winemaking: manual harvest of the best grapes and fermentation in contact with the skins for 3-4 weeks

Maturation: 24-30 months in 25 hl Slavonian oak barrels

Maturation: 12 months in bottle

TASTING NOTES

Colour: pale ruby red with evident garnet reflections

Aroma: complex, elegant spicy note, hints of green pepper, red fruits

Flavour: structured, austere, with elegant tannins and a good persistence

Serving Temperature: 18°C

Food pairings: red meat dishes, game, stewed meat, mature cheeses



LA BIBLIOTECA



LANGHE
Denominazione di Origine Controllata
NEBBIOLO

MARCHESE D'AZEGLIO

100% e Integrato all'origine da / From 100% of the
La Cantina di Cuneo S.p.A. - Via S. Maria - 12040 - Cuneo (CN) - Italy
Prodotto in Italia - Product of Italy - Contiene 100% - Contains 100% - 100% of the

LANGHE DOC

NEBBIOLO

The Marchese d'Azeglio Langhe DOC Nebbiolo comes from sunny vineyards in the heart of the Langhe. The soil is rich in clay and limestone, and the microclimate is never extreme, so the vines grow moderately luxuriant and ripen perfectly. The result is a ruby red Nebbiolo with light garnet reflections. It is aged in French oak barrels for 8 months and in the bottle for at least 6 months. The result is a spicy wine, full of ripe red fruits, with a dry, savoury, extraordinarily pleasant taste.

Il Marchese d'Azeglio Langhe DOC Nebbiolo, nasce dai vigneti soleggiati nel cuore delle Langhe. Su un terreno ricco di argille e calcare e con microclima mai estremo, le viti crescono in modo moderatamente rigoglioso, con un'ottima maturazione. Così nasce un Nebbiolo rosso rubino, con lievi sfumature granate. Viene affinato 8 mesi in botti di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia. Il risultato è un vino speziato, carico di frutti rossi maturi, dal gusto asciutto, sapido, straordinariamente piacevole.

Grape variety: 100% Nebbiolo

Vineyard exposure: south/west, 380 mt above sea level

Soil texture: calcareous clay

Training system: guyot

Yield per hectare: 8000 kg

Harvest period: in the first ten days of October

Winemaking: manual harvest of the best grapes and fermentation in stainless steel tanks in contact with the skins for 12-15 days

Maturation: 8 months in 20 hL French oak barrels

Maturation: 6 months in bottle

TASTING NOTES

Colour: ruby red of medium intensity with slight nuances tending to garnet

Aroma: spicy, ripe red fruits, cherry and floral notes

Flavour: fresh, dry, savoury and with present and characteristic tannins; with the passing of the months in the bottle the evolution makes it very pleasant

Serving Temperature: 18°C

Food pairings: cured meats, first and second courses with meat



DERTHONA

COLLI TORTONESI

Denominazione di Origine Controllata

TIMORASSO

MARCHESE D'AZEGLIO

COLLI TORTONESI DOC

TIMORASSO DERTHONA

Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona Marchese d'Azeglio has a straw yellow colour with golden reflections. The vines are cultivated in the Colli Tortonesi. The exposure and the clayey and calcareous soil make this wine ideal for ageing, giving it an intense and complex flavour. The Timorasso Derthona Marchese d'Azeglio is aged on the lees for 12-14 months, with frequent batonnage, and then refines in the bottle for 4 months. The result is a rich and savoury white wine, pleasant to drink.

Il Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona Marchese d'Azeglio ha colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il vitigno è coltivato nei Colli Tortonesi. Grazie all'esposizione e al suolo argilloso e calcareo, il vino si presta all'invecchiamento, sviluppando un gusto intenso e complesso. Il Timorasso Derthona Marchese d'Azeglio affina 12-14 mesi sui propri lieviti con frequenti batonnage, poi affina in bottiglia per 4 mesi. Il risultato è un bianco ricco e sapido, piacevolmente beverino.

Grape variety: 100% Timorasso

Vineyard exposure: south/east, 300 mt above sea level

Soil texture: calcareous clay

Training system: guyot

Yield per hectare: 6000/7000 kg

Harvest period: second half of September

Winemaking: manual harvesting of the best grapes, cold maceration of the grapes on the skins for 12-18 hours, soft pressing and fermentation of the must in stainless steel containers at a low temperature

Maturation: 12-14 months in stainless steel tanks on its own yeasts with frequent batonnage

Maturation: 4 months in bottle

TASTING NOTES

Colour: deep straw yellow with light golden reflections

Aroma: intense, complex, with mineral notes perceptible in youth and gradually more accentuated with ageing

Flavour: rich, savoury, structured, supported by a good acidity that makes it very suitable for ageing

Serving Temperature: 12°C

Food pairings: crustaceans, fish-based first courses, medium mature cheeses, white meat





Contact us to book an exclusive experience
visit@capichera.it | +39 338 69 04 253

Capichera 07021 Arzachena (SS) Sardegna - Italy | Tel: +39 0789 80800
Info@capichera.it | www.capichera.it

Capichera Lomellina Società Agricola srl località La Lomellina, 31
15066 Gavi (AL) - Italy | Tel: +39 0789 80800
info@capicheralomellina.it | www.capicheralomellina.com



CAPICHERA



LA LOMELLINA