

BENVENUTI A TENUTA CAPPELLINA

All'estremità meridionale della regione del Chianti Classico, troverai l'azienda biologica Tenuta Cappellina. Qui, arroccato su caldi pendii esposti a sud, godiamo di spettacolari condizioni per la coltivazione e bellissimi scorci della Toscana meridionale.

La nostra filosofia è quella di produrre vini in un ambiente in cui si promuove la biodiversità, dove si abbraccia il ritmo naturale delle stagioni e dove i vigneti sono in perfetto equilibrio con la natura. Il nostro piccolo team è con noi da molti anni ed è la passione con cui fanno il loro lavoro che assaporerete in ogni sorso dei nostri vini. Ci auguriamo che vi piacciono. Noi ci mettiamo impegno e passione.



CASA DEL CAPO | 2024

IGT (INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)

La nostra esperienza in vigna aumenta ogni anno, così come il livello di maturazione dei tannini che raggiungiamo. Ciò significa anche che ogni anno possiamo osare un po' di più in termini di rendimento. Siamo infatti giunti alla conclusione che è quasi meglio lasciar sfogare il vigore dei nostri vigneti, piuttosto che ridurlo eccessivamente. Il risultato sono vini più morbidi, più facili, più adatti al gusto del consumatore attuale. Casa del Capo è il nostro "Super Tuscan" quotidiano. Meravigliosamente fresco e beverino con un tocco aromatico, la sua caratteristica principale è il meraviglioso frutto rosso ciliegia del Sangiovese, ecco perché un bicchiere non è mai abbastanza!

Certificato organico.

NOTE DI VENDEMMIA

2024 resterà nei ricordi come un anno unico, dominato da un'estate intensa e caldissima. In queste condizioni il Sangiovese si è preso il suo tempo. Il risultato? Uve perfette per creare un Rosato elegante, un Chianti Classico vivace e una Riserva di grande personalità: vini in cui il fruttato è protagonista assoluto. Grazie alla nostra viticoltura eroica, anche in un'annata impegnativa come questa i tannini si sono fatti setosi e la maturazione è stata completa, regalando vini succosi, croccanti e irresistibili.

Bottiglie nate per essere bevute... e ri-bevute



90%

SANGIOVESE
10% CABERNET SAUVIGNON



12 MESI

50% IN BOTTI DI ROV-
RE DI SLAVONIA (33HL)
50% ACCIAIO



FEBBRAIO 2026

IMBOTTIGLIATO



20,000

BOTTIGLIE PRODOTTE



tenutacappellina.com   tenuta_cappellina_wines

Tenuta Cappellina © 2012 - 2023 All Rights Reserved | C.F. 92059110525 | P.IVA 01343830525 Part of the H&H Group | AWRS Number: XBAW 000 00115952 | Company Number: 3230109 | VAT Number: 534 1509 66