

**Capetta I.V.I.P Spa**  
Corso Piave, 140  
12058. Stefano Belbo (Cn)  
0141.841611



## Un brindisi alla Primavera con i vini Capetta!



Con l'arrivo della bella stagione torna la voglia di grigliate e di pranzi all'aperto. Per l'occasione le **Cantine Capetta** propongono **due rossi DOC** di medio corpo, perfetti per accompagnare tutto il pasto: il **Monferrato DOC Dolcetto** e il **Piemonte DOC Barbera**.

Il **Monferrato DOC Dolcetto** ha un colore rubino intenso e profumo vinoso, etereo, gradevolmente fruttato. Sebbene l'uva Dolcetto venga coltivata nel Monferrato fin dall'anno 1000, è un vino ancora poco conosciuto al di fuori delle sue zone di produzione. Il gusto armonico lo rende adatto ad essere bevuto durante l'intero pasto, ma trova l'abbinamento perfetto con arrosti, grigliate miste e pollame.

Il **Piemonte DOC Barbera** ha un sapore più asciutto e profumo caratteristico e fruttato. Ottenuto da uva Barbera, il più diffuso vitigno a bacca nera del Piemonte, è



anch'esso un vino da tutto pasto, da servire ad una temperatura fra i 16° ed i 18° C, che predilige arrostiti, carni alla griglia e formaggi.

Entrambi i vini fanno parte della **nuova linea Capetta**, che si distingue per la veste **moderna** ed **essenziale**. L'etichetta, stampata su carta liscia, ospita il nome Capetta all'interno del riquadro realizzato con colori opachi. La capsula è caratterizzata dalla ripetizione del nome del brand.

*Le **Cantine Capetta** nascono a **Santo Stefano Belbo** nel 1953. Francesco Capetta, il cui nome ritorna nelle tre linee, inizia a vendere vino sfuso in una vecchia cascina, non lontano dalle colline dov'è nato. La piccola azienda fa il suo primo significativo salto a cavallo del 1960, quando Francesco Capetta introduce la prima linea manuale di imbottigliamento vini e inizia la costruzione di un capannone per ospitare l'intero ciclo di lavorazione e imbottigliamento degli spumanti. Nei primi anni Settanta viene introdotta la linea completamente automatizzata per la produzione degli spumanti. Nuovi ampliamenti e ammodernamenti costanti accompagnano l'Azienda ai giorni nostri. Con dedizione e passione le nuove generazioni della famiglia hanno permesso al Marchio "Capetta" di diventare uno dei protagonisti dell'enologia piemontese, apprezzato nel mondo per la qualità dei prodotti e l'innovazione d'impresa.*

