



TENUTA COCCAPANE

---

VITICOLTORI IN CASTEL SAN PIETRO TERME

# SOMMARIO

<b>Storia</b> .....	pag. 2
<b>Azienda</b> .....	pag. 3
<b>Vigneti</b> .....	pag. 4
<b>Territorio</b> .....	pag. 5
<b>Collezione</b> .....	pag. 6-7
<b>CLASSICI</b>	
Pignoletto Frizzante.....	pag. 8-9
Pignoletto.....	pag. 10-11
Sangiovese.....	pag. 12-13
Lambrusco.....	pag. 14-15
<b>INTERNAZIONALI</b>	
Pinot Bianco Frizzante .....	pag. 16-17
Pinot Bianco .....	pag. 18-19
Cabernet Sauvignon .....	pag. 20-21
<b>ENTRY LEVEL</b>	
Trebbiano Chardonnay .....	pag. 24-25
Sangiovese Merlot .....	pag. 26-27
Trebbiano Chardonnay Frizzante .....	pag. 28-29
Barbera Frizzante .....	pag. 30-31

# CONTENTS

<b>History</b> .....	p. 2
<b>Company</b> .....	p. 3
<b>Vineyards</b> .....	p. 4
<b>Territory</b> .....	p. 5
<b>Collection</b> .....	p. 6-7
<b>CLASSICS</b>	
Sparkling Pignoletto .....	p. 8-9
Pignoletto .....	p. 10-11
Sangiovese .....	p. 12-13
Lambrusco .....	p. 14-15
<b>INTERNATIONAL</b>	
Sparkling Pinot Bianco .....	p. 16-17
Pinot Bianco .....	p. 18-19
Cabernet Sauvignon .....	p. 20-21
<b>ENTRY LEVEL</b>	
Trebbiano Chardonnay .....	p. 24-25
Sangiovese Merlot .....	p. 26-27
Sparkling Trebbiano Chardonnay .....	p. 28-29
Sparkling Barbera .....	p. 30-31



Casale Tenuta Coccapanè

## STORIA

Il nostro sogno iniziò nel 2000 e continua ancora mantenendo vivo il grande rispetto per le tradizioni e per i valori che abbiamo portato con noi fino ad oggi.

Si tratta di oltre mezzo secolo di attività, un tempo lungo nel quale le esperienze sono passate da una generazione all'altra, sostenute dall'impegno e dal coraggio nel portare avanti un progetto e soprattutto dall'amore per il territorio. Le vicende umane e professionali che hanno segnato questo lungo viaggio si sono sempre concentrate sulla continua ricerca della qualità in ogni singolo dettaglio, nel rispetto di una tradizione attenta all'innovazione.

## HISTORY

*Our dream began in 2000 and continues to this day and keeps alive the profound respect we have for the traditions and values which have accompanied us along the way.*

*In more than half a century of activity in which experiences have been handed down from one generation to another and sustained by the commitment and courage to take forward a project, and above all by a love for the territory. The everyday human and professional events that have marked this long journey have always been focussed on a constant striving for quality in every single detail, whilst respecting tradition and being open to innovation.*

## AZIENDA

Cardine della nostra azienda è coniugare la genuinità contadina, che sta alla base del nostro prodotto, con il perfezionamento dell'arte della vinificazione. Per questo facciamo tesoro della tradizione e dell'esperienza e al contempo siamo attenti a cogliere innovazioni in ambito viticolo ed enologico. La preziosa collaborazione con lo staff interno e l'organizzazione aziendale, flessibile e dinamica, ci permettono di operare quotidianamente tra tecnologie di ultima generazione e piccoli insostituibili gesti di manifattura artigianale nel perseguimento dei migliori risultati. La passione e la dedizione al lavoro sono poi al tempo stesso collante e motore della nostra attività.

## COMPANY

*Central to our business is the combination of rural authenticity, which lies at the heart of our products, with the development of the art of wine making. For this reason we value tradition and experience so highly and at the same time are always responsive to innovations in the field of viticulture and wine making. The flexible and dynamic set up of the company and the collaboration of the team allows us to operate on a daily basis whilst moving between the latest technological developments and the small irreplaceable gestures of artisan production in the pursuit of optimum results. The passion and dedication we have for our work is the driving force of our company.*



Tenuta Coccapane

## VIGNETI

La Tenuta Coccapane si estende sulle colline di Castel San Pietro Terme, su una superficie di 30 ha interamente coltivati a vigneto. I lunghi filari s'inseguono su pendii interamente esposti a sud est e ben ventilati. Il terreno, adagiato sul letto del torrente Gaiana, presenta una tessitura di medio impasto. Questo splendido podere racchiude un grande patrimonio di biodiversità offrendo sia varietà tipicamente territoriali sia diversi vitigni a carattere internazionale. Personale specializzato, coordinato da un team di agronomi, segue con passione e dedizione le tecniche colturali diversificate al fine di produrre uve di elevata qualità. Oggi da queste magnifiche colline nascono i vini firmati Tenuta Coccapane.

## VINEYARDS

The Coccapane Estate can be found in the hills around Castel San Pietro with all 30 hectares dedicated to the growing of grapes. The long rows of vines lie on the well ventilated south eastern facing slopes. The land, along the riverbed of the torrente Gaiana, has a medium soil texture. This splendid estate contains a wide ranging biodiversity which offers a variety of both local and international varieties of grape. Specialised personnel, coordinated by a team of agronomists, adopt a range of growing methods based on modern techniques of studied viticulture. Today these wonderful hills are where the wines of the Tenuta Coccapane are born.

## TERRITORIO

La Tenuta Coccapane è inserita nel cuore di una regione, l'Emilia Romagna, che costituisce una cosa sola fra arte, territorio e cultura enogastronomica. Gli itinerari, che si snodano lungo la via Emilia da una città all'altra, sono immersi nella suggestione di un paesaggio costellato da vigneti e case coloniche. Come se alla bellezza antica delle città corrispondesse la solidità del lavoro dell'uomo.

Pensiamo che dare valore al territorio significhi tutelarne l'identità, preservandone la sua vera essenza. In questa ottica il progetto legato alla Tenuta Coccapane ha preteso fin dall'inizio di interpretare il territorio, facendone un'area viticola di grande pregio.

## TERRITORY

*The Coccapane Estate lies at the heart of the Emilia Romagna region in which art, territory and enogastronomy are one. Towns are dotted along the Via Emilia as it weaves its way through a picturesque landscape of vineyards and farmhouses. It's as if the ancient beauty of the towns is linked to the lasting work of man.*

*We feel that valuing the territory signifies protecting its identity and preserving its very essence. In this light the project linked to the Coccapane Estate has, from the very beginning aimed at interpreting the territory, thus creating a grape growing area of exceptional quality.*



## COLLEZIONE

“Il vino, è la poesia della terra”. Così le parole di Mario Soldati. Quando si incontra un vino, per gustarlo e capirlo, bisogna lasciarsi andare e farsi travolgere dai suoi colori, dai profumi sorprendenti e dagli infiniti sapori che ogni volta sa proporre.

Bisogna figurarsi la mano e la mente che nel tempo lo hanno fatto crescere fino ad assumere quell'identità e quel carattere che il bicchiere ora racchiude. Infine bisogna risalire alle diverse origini dei vitigni e al percorso che essi hanno fatto per arrivare a queste colline.

Vitigni autoctoni e vitigni di più ampio respiro. Trebbiano, Pignoletto, Sangiovese e Lambrusco accanto a Chardonnay, Pinot Bianco e Cabernet Sauvignon. La linea Coccapane è stata creata con lo scopo di unire in un'unica proposta il patrimonio enologico tradizionale dell'Emilia Romagna alle più note varietà internazionali. Si tratta di una linea ampia, diversificata, che incrocia tendenze e stili di vita, capace di farsi amare dal più tradizionalista dei consumatori come da chi è alla ricerca di un bere giovane, consapevole ed innovativo. Classico compagno d'osteria o easy drink allegro e veloce.

## COLLECTION

*In the words of Mario Soldati “Wine is the poetry of the earth”. When one first encounters a wine, to taste and savour, it is necessary to allow oneself to be carried away by its colours, surprising aromas and the infinite variety of flavours it suggests.*

*One needs to imagine the hand and mind that over time nurtured it until it took on the identity and character which is now filling the glass. Finally it is important to trace the diverse origins of the vines and how they ended up on these hills.*

*Native grape varieties and a wide range of other varieties: Trebbiano, Pignoletto, Sangiovese and Lambrusco along with Chardonnay, Pinot Bianco and Cabernet Sauvignon. The Coccapane line has been created with the aim of bringing together in one catalogue the winemaking patrimony of Emilia Romagna together with the best known international varieties. It offers a wide ranging and diverse selection which mixes approaches and lifestyles, capable of being appreciated by the more traditional consumer to those who are looking for a young, informed and innovative wine. The classic accompaniment in a tavern or a quick and cheerful drink.*

# PIGNOLETTO FRIZZANTE

## CLASSIFICAZIONE

Pignoletto D.O.C.  
Emilia-Romagna  
Frizzante

## CLASSIFICATION

Pignoletto D.O.C.  
Emilia-Romagna  
Frizzante

## TERRITORIO

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

## PRODUCTION AREA

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

## VITIGNO

Grechetto Gentile 100%  
(diversi cloni)  
già conosciuto come  
Pignoletto

## GRAPE VARIETIES

Grechetto Gentile 100%  
(different clones)  
already known  
as Pignoletto

# PIGNOLETTO FRIZZANTE

Seducente, nitido e calibrato, di straordinaria persistenza e grande valore enologico.

Capace di suscitare intense emozioni, il Pignoletto oggi è il vino che unisce l'Emilia alla Romagna. Il bere della tradizione che tanto sta appassionando anche i protagonisti del nuovo millennio, allietando con la briosità delle sue bollicine fresche e vibranti e favorendo incontri e brindisi alla vita.

*Seductive, clean and balanced with extraordinary length and great enological value. Capable of arousing intense emotions, Pignoletto is today the wine that brings together Emilia and Romagna. This traditional drink which is creating much enthusiasm also with the younger generation, adding cheer with the liveliness of its fresh and vibrant bubbles, bringing people together and drinking to good health.*



## ASPETTO

Cristallino, di un bel giallo paglierino scarico

## ASPECT

Crystalline, a clear pale yellow

## AROMA

Freschezza e briosità amplificano i toni fruttati

## AROMA

Freshness and liveliness increase the fruity notes

## GUSTO

Fine, fresco e di eccellente persistenza aromatica

## TASTE

Refined, fresh and with an excellent aromatic length

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice a basse pressioni d'esercizio; immediata separazione del mosto fiore che successivamente fermenta grazie all'inoculo di lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox a 14 C°, fino quasi ad annullare il tenore zuccherino e sviluppare la pressione desiderata. Evolve sur lies sfruttando la lisi naturale delle pareti cellulari dei lieviti, per poi affinare in bottiglia almeno per 30 giorni.

## WINEMAKING METHOD

Soft pressing at low pressure; immediate separation of the first pressing must which is then fermented due to the selection of yeasts in stainless steel tanks at 14 C°, until the sugar content is almost eliminated and developing the desired pressure. It develops sur lies using the cell walls of the yeasts to be then aged in bottles for at least 30 days.

# PIGNOLETTO

## CLASSIFICAZIONE

Pignoletto D.O.C.  
Emilia-Romagna

## CLASSIFICATION

Pignoletto D.O.C.  
Emilia-Romagna

## TERRITORIO

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

## PRODUCTION AREA

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

## VITIGNO

Grechetto Gentile 100%  
(diversi cloni)  
già conosciuto come  
Pignoletto

## GRAPE VARIETIES

Grechetto Gentile 100%  
(different clones)  
already known  
as Pignoletto

# PIGNOLETTO

Maestria viticola ed enologica hanno disegnato il profilo di questo vino divenuto ormai caposaldo enologico regionale. Un grande classico che ha sempre accompagnato il piacere di stare a tavola insieme. Solo il fiore ottenuto dalla selezione delle uve aziendali di Pignoletto rappresenta questa gemma ricca di personalità. Vivo e luminoso, dichiara la propria ed inimitabile origine al primo sorso grazie al qualificante e raffinato equilibrio sensoriale.

*Wine growing and winemaking mastery have developed the profile of this wine which by now has become the flagship of local wines. A great classic which has always accompanied the pleasure of being at the table together. Only the best selected Pignoletto grapes are used for this sparkling gem full of personality. Alive and glowing, it reveals its unique and true origins at the first sip thanks to the refined and qualified sensory balance.*



## ASPETTO

Cristallino, di un bel giallo paglierino scarico

## ASPECT

Crystalline, a clear pale yellow

## AROMA

Caratteristico e suadente con spiccate note fruttate

## AROMA

Characteristic and mellow with intense notes of fruit

## GUSTO

Pieno, fine e ben equilibrato

## TASTE

Full, delicate and well balanced

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice a basse pressioni d'esercizio; immediata separazione del mosto fiore che successivamente fermenta grazie all'inoculo di lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox a 14 C°. Evolve sur lies sfruttando la lisi naturale delle pareti cellulari dei lieviti, per poi affinare in bottiglia almeno per 60 giorni.

## WINEMAKING METHOD

Light pressing at low pressure; immediate separation of the first pressing must which then ferments due to the inoculation of selected yeasts in stainless steel tanks at 14 C°. The natural lysis of the cell walls of the yeasts, to then age in bottles for at least 60 days.

## SANGIOVESE

## CLASSIFICAZIONE

Romagna D.O.C.  
Sangiovese

## CLASSIFICATION

Romagna D.O.C.  
Sangiovese

## TERRITORIO

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

## PRODUCTION AREA

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

## VITIGNO

Sangiovese 100%  
(diversi cloni)

## GRAPE VARIETIES

Sangiovese 100%  
(different clones)

## SANGIOVESE

Calice dalle grandi virtù sensoriali, di antica e nobile rinomanza. Manifesto della terra di Romagna e della sua tradizione enologica.

Di buon spessore e dosatissimo tannino. Caldo ed avvolgente, morbido ed elegante, questo vino di grande carattere si distingue per la sua armonia e per il suoi sentori ampi e fruttati, dalla personalità decisa ed intensa. Sorprendente il riscontro olfattivo gustativo.

*A wine of noticeable taste sensations of ancient and noble origin.*

*A symbol of the land of Romagna and its winemaking tradition.*

*Of a good density and richly tannic. Warm and enveloping, soft and elegant, this wine of great character stands out for its harmony, its fruity and full overtones, its decisive and intense personality. Surprising is the taste return.*

## ASPETTO

Rosso rubino intenso

## ASPECT

Deep ruby red

## AROMA

Caratteristici sentori di viola, ribes e ciliegia

## AROMA

Characteristic hints of violet, currants and cherry

## GUSTO

Secco, fine, armonico e giustamente tannico

## TASTE

Dry, refined, harmonious, optimally tannic

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono delicatamente pigiate, poi macerano e fermentano in serbatoi d'acciaio inox per 10/15 giorni a 28/30 °C. I cicli di rimontaggi giornalieri consentono la completa estrazione del patrimonio fenolico dalle cellule della buccia.

Alla fermentazione malolattica segue l'evoluzione sur lies ed all'imbottigliamento un affinamento in bottiglia almeno per 60 giorni.

## WINEMAKING METHOD

*The grapes are delicately pressed, then macerated and fermented in stainless steel tanks for 10/15 days at 28/30 °C.*

*The daily refittings allow for the complete extraction of the phenolic content of the cells of the skins. After the malolactic fermentation follows the development of the lees contact and finally ageing in the bottle for at least 60 days.*



## LAMBRUSCO

## CLASSIFICAZIONE

Lambrusco Secco  
Emilia I.G.T. Frizzante

## CLASSIFICATION

Lambrusco Secco  
Emilia I.G.T. Frizzante

## VITIGNO

Lambrusco Grasparossa  
100%

## GRAPE VARIETIES

Lambrusco Grasparossa  
100%

## LAMBRUSCO

Il fumo del camino s'intreccia al profumo della carne sul fuoco, il vociare degli avventori che chiamano le carte s'incrocia con il tintinnare dei bicchieri. Gaio, piacevole e frizzante, il Lambrusco è il tradizionale compagno delle vecchie osterie.

Dal colore rosso rubino brillante, è da sempre sinonimo di semplicità, genuinità e di accostamento alla buona tavola.

*The smoke from the chimney mixes with the smell of meat cooking over the fire, the shouting of the regulars who call the cards mingles with the tinkling of glasses.*

*Joyful, pleasant and sparkling, Lambrusco is the traditional companion of the old taverns.*

*With a brilliant ruby red colour it will always be synonymous with simplicity, authenticity and good food.*



## ASPETTO

Rosso rubino brillante

## ASPECT

Brilliant ruby red

## AROMA

Fruttato, intenso e persistente

## AROMA

Fruity, intense and lingering

## GUSTO

Armoniosa ed avvolgente la persistenza gustativa

## TASTE

Harmonious with an enveloping length of taste

## VINIFICAZIONE

Seguendo i dettami dell'antico metodo Charmat otteniamo eccellenti risultati. La permanenza in autoclave si protrae ben oltre la fine della fermentazione alcolica: questo tempo assicura un'evoluzione in grado di sviluppare meravigliose fragranze. Affinamento in bottiglia almeno per 30 giorni.

## WINEMAKING METHOD

*Following the instructions laid down by the ancient Charmat method we obtain excellent results. The permanence in autoclave continues long after the end of the alcoholic fermentation: this time assures a development capable of forming the marvellous fragrances. Ageing in bottles for at least 30 days.*

# PINOT BIANCO FRIZZANTE

**CLASSIFICAZIONE**

Pinot Bianco  
Rubicone I.G.T. Frizzante

**CLASSIFICATION**

Pinot Bianco  
Rubicone I.G.T. Frizzante

**TERRITORIO**

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

**PRODUCTION AREA**

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

**VITIGNO**

Pinot Bianco 100%  
(diversi cloni)

**GRAPE VARIETIES**

Pinot Bianco 100%  
(different clones)

# PINOT BIANCO FRIZZANTE

Anticipando la raccolta alla seconda decade di agosto assicuriamo indici di acidità in grado di sviluppare meravigliose fragranze. Il vitigno internazionale si è ben ambientato nelle assolate propaggini delle nostre colline. Piacevolmente frizzante, con la gaiezza che seduce e non stanca. Intrigante per il consumatore giovane, non delude le aspettative di quello più tradizionale. Perfetto come aperitivo.

*By anticipating the harvest from between the 10th to the 20th August we can be sure of having the right levels of acidity capable of developing the marvellous fragrances. This international grape variety has settled well on the sun drenched slopes of our hills. Pleasantly sparkling, with the cheerfulness that seduces and never tires. Intriguing for the young consumer, it doesn't disappoint the expectations of the more traditional one. Perfect as an aperitivo.*



**ASPETTO**

Brillante, con riflessi verdognoli

**ASPECT**

Bright with tinges of green

**AROMA**

Fruitato e floreale

**AROMA**

Fruit-driven and flowery

**GUSTO**

Fine, fresco e persistente

**TASTE**

Delicate, fresh and lingering

**VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice a basse pressioni d'esercizio; immediata separazione del mosto fiore che successivamente fermenta grazie all'inoculo di lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox a 14 C°, fino quasi ad annullare il tenore zuccherino e sviluppare la pressione desiderata. Evolve sur lies sfruttando la lisi naturale delle pareti cellulari dei lieviti, per poi affinare in bottiglia almeno per 30 giorni.

**WINEMAKING METHOD**

*Soft pressing at low pressure; immediate separation of the first pressing must which is then fermented with the selection of yeasts in stainless steel tanks at 14C°, until the sugar content is almost eliminated and forms the desired pressure. It develops sur lies by using the natural lysis of cell walls of the yeasts, then ageing in bottles for at least 30 days.*

# PINOT BIANCO



**CLASSIFICAZIONE**

Pinot Bianco  
Rubicone I.G.T.

**CLASSIFICATION**

Pinot Bianco  
Rubicone I.G.T.

**TERRITORIO**

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

**PRODUCTION AREA**

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

**VITIGNO**

Pinot Bianco 100%  
(diversi cloni)

**GRAPE VARIETIES**

Pinot Bianco 100%  
(different clones)

# PINOT BIANCO

La solarità pura delle nostre colline porta in questo calice una somma di valori espressivi di grande intriganza. Frutto unico e complesso di un vitigno internazionale che su questi dolci pendii sembra aver trovato la sua ideale collocazione.

Nato dalla selezione della migliori uve aziendali di Pinot Bianco, è un vino attuale e versatile, dal carattere fresco e gentile. Perfetto come aperitivo.

*The pure sunshine of our hills brings to this wine a wealth of expressive values of great intrigue.*

*A unique and complex grape from an international vine which has found its ideal place on these gently sloping hills. Arising from a selection of the best Pinot Bianco grapes from the estate, it is a versatile modern wine of a delicate and fresh tasting character. Perfect as an aperitivo.*



**ASPETTO**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**ASPECT**

Straw yellow with greenish tinges

**AROMA**

Fruttato e floreale

**AROMA**

Flowery and fruit-driven

**GUSTO**

Raffinato, di spiccata freschezza

**TASTE**

Refined and markedly refreshing

**VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice a basse pressioni d'esercizio; immediata separazione del mosto fiore che successivamente fermenta grazie all'inoculo di lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox a 14 C°.

Evolve sur lies fruttando la lisi naturale delle pareti cellulari dei lieviti, per poi affinare in bottiglia almeno per 60 giorni.

**WINEMAKING METHOD**

Soft pressing at low pressure: immediate separation of the first pressing must which is then fermented due to the selection of yeasts in stainless steel tanks at 14C°.

Develops lees contact by producing the natural lysis from the cell walls of the yeasts, to then ageing in bottles for at least 60 days.

# CABERNET SAUVIGNON



**CLASSIFICAZIONE**

Cabernet Sauvignon  
Rubicone I.G.T.

**CLASSIFICATION**

Cabernet Sauvignon  
Rubicone I.G.T.

**TERRITORIO**

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

**PRODUCTION AREA**

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

**VITIGNO**

Cabernet Sauvignon  
100%

**GRAPE VARIETIES**

Cabernet Sauvignon  
100%

# CABERNET SAUVIGNON

Mani esperte e la pazienza di lunghi anni di attesa hanno mirabilmente integrato questo vitigno internazionale nelle nostre colline. L'attenzione ad ogni passaggio ed un'artigianalità mirata hanno poi trasformato le uve in un vino originale vanto della nostra azienda. La piena maturazione del frutto lo rende impenetrabile all'occhio e ci regala una potenza olfattiva maestosa ed una trama dirompenente.

*The hands of experts and the patience of many years of waiting have successfully integrated this international variety into our hills. The careful attention at every step and focused craftsmanship have then transformed the grapes into an original wine which is the pride of our business. The full maturation of the grape makes it impenetrable to the eye and offers a potent and majestic nose and a bold texture.*



**ASPETTO**

Rosso granata

**ASPECT**

Garnet red

**AROMA**

Balsamico, speziato

**AROMA**

Balsamic, spicy

**GUSTO**

Secco, fine, pieno, caldo

**TASTE**

Dry, refined, full and warm

**VINIFICAZIONE**

Le uve vengono delicatamente pigiate, poi macerano e fermentano in serbatoi d'acciaio inox per 15/20 giorni a 28/30 °C. I cicli di rimontaggi giornalieri consentono la completa estrazione del patrimonio fenolico dalle cellule della buccia.

Alla fermentazione malolattica segue una prolungata evoluzione sur lies ed all'imbottigliamento un affinamento in bottiglia almeno per 90 giorni.

**WINEMAKING METHOD**

*The grapes are delicately pressed, then steeped and fermented in stainless steel tanks for 15/20 days at 28/30 °C.*

*The cycles of daily refitting allow for the complete extraction of the phenolic content of the cells of the skins. After the malolactic fermentation follows a lengthy development of the lees contact and the ageing in bottles for at least 90 days.*



# TREBBIANO CHARDONNAY



## CLASSIFICAZIONE

Trebbiano Chardonnay  
Rubicone I.G.T.

## CLASSIFICATION

Trebbiano Chardonnay  
Rubicone I.G.T.

## TERRITORIO

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

## PRODUCTION AREA

Tenuta Coccapane  
Castel San Pietro Terme

## VITIGNO

Trebbiano 85%  
Chardonnay 15%

## GRAPE VARIETIES

Trebbiano 85%  
Chardonnay 15%

# TREBBIANO CHARDONNAY

Due vitigni, l'autoctono Trebbiano e l'internazionale Chardonnay, per un vino unico: due elementi giustamente bilanciati in un risultato fine, ma allo stesso tempo deciso.

Frutti lindi, freschi ed una sicura mano enologica nel calibrare l'assemblaggio, ci offrono questo blend delicato ed armonico dai profumi fini ed eleganti.

*Two grape varieties, the native Trebbiano and the international Chardonnay, for a unique wine: two elements carefully balanced for a refined, but at the same time, decisive result.*

*Fresh, clean fruits and the winemaker's hand to calibrate the blending, gives us this delicate and harmonious blend of fine and elegant aromas.*



## ASPETTO

Giallo paglierino brillante

## ASPECT

Bright pale yellow

## AROMA

Piacevole ed intrigante

## AROMA

Pleasant and intriguing

## GUSTO

Fresco ed armonico

## TASTE

Clean and harmonious

## VINIFICAZIONE

Le uve di Trebbiano e Chardonnay vengono vinificate singolarmente. Pressature soffici a basse pressioni d'esercizio; immediate separazioni dei mosti fiore che successivamente fermentano grazie all'inoculo di lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox a 14 °C. Dopo l'evoluzione sur lies si procede all'assemblaggio.

Affinamento in bottiglia almeno per 60 giorni.

## WINEMAKING METHOD

*The Trebbiano and Chardonnay grapes are fermented separately. Light pressing at a low pressure; immediated separation of the first must pressings which are successively fermented thanks to the selected yeasts in stainless steel tanks at 14°C. After the development of the lees contact the blending takes place.*

*Ageing in bottles for at least 60 days.*

# SANGIOVESE MERLOT



## CLASSIFICAZIONE

Sangiovese Merlot  
Rubicone I.G.T.

## CLASSIFICATION

Sangiovese Merlot  
Rubicone I.G.T.

## TERRITORIO

Tenuta Coccapanè  
Castel San Pietro Terme

## PRODUCTION AREA

Tenuta Coccapanè  
Castel San Pietro Terme

## VITIGNO

Sangiovese 85%  
Merlot 15%

## GRAPE VARIETIES

Sangiovese 85%  
Merlot 15%

# SANGIOVESE MERLOT

Le note dei frutti rossi del Sangiovese si sposano con quelle erbacee e più complesse del Merlot creando un vino raffinato ed equilibrato. Nitido, di ottima integrità olfattiva, di buona bevibilità e freschezza.

Il piacevole impatto gustativo, arricchito dall'intrigante connubio di armonie, ne sottolinea la sincerità.

*The hints of red fruits of Sangiovese combines with the more complex herbaceous notes of Merlot to produce a refined and balanced wine.*

*Close-focused, of excellent olfactory intensity, fresh and very drinkable. Pleasant flavour impact enriched by an intriguing mix of harmonies that highlight the sincerity.*



## ASPETTO

Rosso rubino vivo, cristallino nella sottile trasparenza

## ASPECT

Bright ruby red, crystalline with a fine transparency

## AROMA

Intensità spiccata e notevole piacevolezza

## AROMA

Marked intensity and pleasantness

## GUSTO

Fine ed armonico

## TASTE

Refined and harmonious

## VINIFICAZIONE

Sangiovese e Merlot vengono vinificati singolarmente. Le uve vengono delicatamente pigiate, poi macerano e fermentano in serbatoi d'acciaio inox per 10/15 giorni a 28/30 °C.

I cicli di rimontaggi giornalieri consentono la completa estrazione del patrimonio fenolico dalle cellule della buccia. Alle fermentazioni malolattiche seguono le evoluzioni sur lies, successivamente si procede all'assemblaggio. Affinamento in bottiglia almeno per 60 giorni.

## WINEMAKING METHOD

*The Sangiovese and Merlot grapes are fermented separately. The grapes are delicately pressed, then steeped and fermented in stainless steel tanks for 10/15 days at 28/30 °C. The cycles of daily refittings allow for the complete extraction of the phenolic content of the cells of the skins. After the malolactic fermentation follows the lees contact developments, then proceeding with the blending. Ageing in bottles for at least 60 days.*

# TREBBIANO CHARDONNAY FRIZZANTE

## CLASSIFICAZIONE

Trebbiano Chardonnay  
Rubicone I.G.T. Frizzante

## CLASSIFICATION

Trebbiano Chardonnay  
Rubicone I.G.T. Frizzante

## TERRITORIO

Tenuta Coccapanè  
Castel San Pietro Terme

## PRODUCTION AREA

Tenuta Coccapanè  
Castel San Pietro Terme

## VITIGNO

Trebbiano 85%  
Chardonnay 15%

## GRAPE VARIETIES

Trebbiano 85%  
Chardonnay 15%

# TREBBIANO CHARDONNAY FRIZZANTE

Questo vino, ottenuto dall'assemblaggio di Trebbiano e Chardonnay, regala meravigliose fragranze e sensazioni di fresca leggerezza. Schietto e genuino dimostra grande versatilità nelle sue modalità d'impiego. La briosità di una delicata effervescenza ne amplifica i toni in ogni fase della sua armoniosa successione sensoriale. Elegante il profilo aromatico, ottimo l'equilibrio gustativo.

*This wine, obtained from a combination of Trebbiano and Chardonnay grapes, produces marvellous fragrances and sensations of freshness. Forthright and genuine with a versatility that makes it suitable for many occasions. The liveliness of a delicate sparkle heightens the tasting experience. Elegant aromatic profile with excellent balance.*



## ASPETTO

Giallo paglierino

## ASPECT

Pale yellow

## AROMA

Fresco e fruttato

## AROMA

Fresh and fruity

## GUSTO

Armonico ed elegante

## TASTE

Harmonious and elegant

## VINIFICAZIONE

Le uve di Trebbiano e Chardonnay vengono vinificate singolarmente. Pressature soffici a basse pressioni d'esercizio; immediata separazione dei mosti fiore che successivamente fermentano grazie all'inoculo di lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox a 14 C°. Dopo l'evoluzione sur lies si procede all'assemblaggio. Affinamento in bottiglia almeno per 30 giorni.

## WINEMAKING METHOD

*The Trebbiano and Chardonnay grapes are fermented separately. Soft pressing at low operating pressure; immediate separation of the first-pressing must which is then fermented due to the addition of selected yeasts in stainless steel tanks at 14C°. After the development of the lees contact the blending is carried out. Ageing in bottles for at least 30 days.*

# BARBERA FRIZZANTE

## CLASSIFICAZIONE

Barbera  
Rubicone I.G.T. Frizzante

## CLASSIFICATION

Barbera  
Rubicone I.G.T. Frizzante

## TERRITORIO

Tenuta Coccapanè  
Castel San Pietro Terme

## PRODUCTION AREA

Tenuta Coccapanè  
Castel San Pietro Terme

## VITIGNO

Barbera 100%

## GRAPE VARIETIES

Barbera 100%

# BARBERA FRIZZANTE

Vibrazione di purezza naturale.

Porpora vivo, ricchezza e persistenza espressiva d'aroma di frutta matura e di sottobosco.

Gusto armonioso ed avvolgente, di rara polposità estrattiva. Giovane, gaio e brioso, nella sua semplicità si scopre una grande ricchezza da gustare a fresca temperatura per una piacevolezza al vertice.

*Sparkling with natural energy.*

*Deep red, full bodied and expressive length of ripe fruit and forest floor.*

*Well balanced enveloping taste with a distinctive pulpish extract.*

*Young, fresh and sparkling and in its simplicity a noticeably rich flavour to fully enjoy at room temperature.*



## ASPETTO

Rosso porpora vivo e lucente

## ASPECT

Bright, sparkling deep-red

## AROMA

Fruttato, con note di mora e mirtillo

## AROMA

Fruity with hints of blackberry and blueberry

## GUSTO

Giovane e ricco, con fresca e piacevole acidità

## TASTE

Young and full-bodied with a pleasant clean acidity

## VINIFICAZIONE

Criomacerazione delle uve a 8 °C per 48 ore; successiva fermentazione con metodo Asti a 16 °C. La permanenza in autoclave si protrae ben oltre la fine della fermentazione alcolica: questo tempo assicura un'evoluzione in grado di sviluppare meravigliose fragranze. Affinamento in bottiglia almeno per 30 giorni.

## WINEMAKING METHOD

*Criomaceration of the grapes at 8°C for 48 hours; successive fermentation with the Asti method at 16°C. The permanence in autoclave continues well after the end of the alcoholic fermentation: this time assures a development capable of developing the marvellous fragrances. Ageing in bottles for at least 30 days.*



TENUTA COCCAPANE

[www.tenutacoccapane.com](http://www.tenutacoccapane.com)