

Capri Moonlight®



“人生苦短，不能喝坏酒”

Wolfgang Goethe



Capri Moonlight 源于对葡萄的热爱和对当地美丽的热情。

Capri Moonlight是一家位于卡普里和那不勒斯的葡萄酒公司，其核心业务是生产、挑选和分销坎帕尼亚最好的葡萄酒。

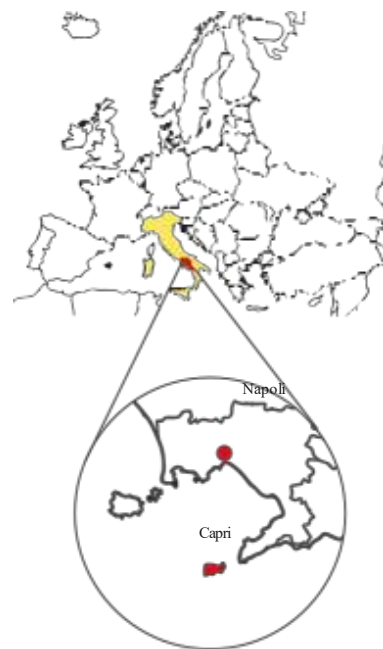
该公司诞生于卡普里岛上最后一个经营农场之一的商业衍生产品，在阿纳卡普里拥有 100% 有机/生物动力葡萄园，其生产和销售满足利基和非常高端的市场。

为了满足消费者的需求，公司开发了一条“**Capriccio**”系列，用于**法兰基娜**和**阿里亚尼科**的贸易分销，这些产品提升了意大利最好的当地葡萄酒

第二条“**Caprice**”是为 HO.RE.CA 市场开发的。主要提案是根据“查玛法方法”制作的**起泡法兰基娜**和新的独家葡萄酒

Caprice Bianco - 格莱克和法兰基娜混合 **Caprice Rosso** - 阿里亚尼科和派迪洛索

Caprice Rosè – 100%派迪洛索



自 2018 年 6 月以来，Capri Moonlight 推出了 **Goccia Azzurra**”，这是第一款以茴香和香草为基础的甜酒，采用独家注册的蓝色配方。

Goccia Azzurra 是卡普里岛“蓝洞”的庆祝，令人惊叹的自然奇观使卡普里岛成为世界上访问量最大的旅游胜地之一。



我们的愿景是通过明确无误的 Capri 风格来提升坎帕尼亚的葡萄栽培，始终信奉我们的公司理念：可持续性。

对我们来说，每天工作以减少我们的业务对生态系统的影响非常重要。

绿色实践指导我们从最简单和实质性的每一个选择：

仅使用回收的 FSC 纸箱和完全天然、可重复使用和可回收的瓶盖进行包装。



照顾好地球，地球会照顾你

Capriccio di Falanghina

类型: 法兰基娜 IGP 坎帕尼亚

葡萄: 100% 法兰基娜

产区: 那不勒斯区

领域: 桑迪, 粘土



酿造

栽培系统: 居由式

每公顷产量 80 吨

收获时间: 10月初

收获: 手动

持续时间: 10 天

发酵: 钢

精炼: 钢和瓶子

发酵温度 14 -18°C

酒精度 12.5%

描述: Capriccio di Falanghina - 法兰基娜 IGP 坎帕尼亚

稻草黄色, 具有相当强度的特征果香。

酸度和沙味的感觉逐渐增加, 带来平衡和愉悦的味道。



Capriccio di Aglianico

类型: 阿里亚尼科IGP 坎帕尼亚

葡萄: 100% 阿里亚尼科

产区: 那不勒斯区

领域: 桑迪, 粘土



酿造

栽培系统: 单高登

每公顷产量: 90 吨

浸渍: 可变持续时间

收获时间: 10月底

收获: 手动

持续时间: 7 天

发酵: 钢

精炼: 钢和瓶子

发酵温度: 24 -28°C

酒精度: 13%

描述

Capriccio di Aglianico 阿里亚尼科IGP 坎帕尼亚

一款具有强烈颜色和紫罗兰色调的葡萄酒, 樱桃香味与香草混合。

味道浓郁, 带有重要但柔滑的单宁



Caprice Rosso

类型: IGP 红酒坎帕尼亚

葡萄: 派迪洛索75% 阿里亚尼科25%

产区: 那不勒斯区

领域: 桑迪, 粘土



酿造

栽培系统: 居由式

每公顷产量: 80 吨

收获时间: 10月底

收获: 手动

持续时间: 14 天

发酵: 钢

精炼: 钢和瓶子

发酵温度: 22 -26°C

酒精度: 12.5%

描述

Caprice Rosso 混合红酒 IGP 坎帕尼亚

这是一种由红宝石色组成的葡萄酒。细腻而复杂，带有矿物质和花香的果味，以及这种葡萄典型的烤和烟熏味。口感干爽、温暖、柔软。



Caprice Bianco

类型: IGP 白葡萄酒坎帕尼亚

葡萄: 格莱克70% 法兰基娜30%

产区: 那不勒斯区

领域: 桑迪, 粘土



酿造

栽培系统: 居由式

每公顷产量: 80 吨

收获时间: 10月中旬

收获: 手动

持续时间: 14 天

发酵: 钢

精炼: 几个月在钢然后瓶子

发酵温度: 16 -20°C

酒精度: 13.5%

描述

Caprice bianco 混合白葡萄酒 IGP 坎帕尼亚

您可以品尝到百里香和鼠尾草等芳香草本, 并带有独特的优质杏仁背景。它提供了一种强烈的矿物质感, 并带有成熟的水果参考。



Caprice Rosè

类型: IGP 玫瑰酒坎帕尼亚

葡萄: 派迪洛索100%

产区: 那不勒斯区

领域: 桑迪, 粘土



酿造

栽培系统: 双绞居由式

收获时间: 10月中旬

收获: 手动

浸渍: 发酵前

持续时间: 24 小时

发酵: 钢

精炼: 钢, 每个月搅拌

发酵温度: 16°C

酒精度: 12.5%

描述

浓郁而明亮的粉红色, 首先是花香与紫罗兰香气的影响, 一段时间后香气转变为樱桃、覆盆子和黑醋栗等水果的香气。

新鲜感和矿物质感完善了味觉部分, 继续提供良好的鼻后感知。



Caprice Brut

类型：起泡干法兰基娜

葡萄：法兰基娜100%

产区：贝内文托区

领域：桑迪，粘土



酿造

栽培系统：整粒葡萄不去梗直接压榨，随后轻压酿造

收获时间：10月中旬

发酵：钢，10天，15°C

二次发酵：高压釜 16°C

成熟装瓶：高压釜，二次发酵4-5月之后

酒精度：12%

描述

稻草黄色，具有相当强度的特征果香。

酸度和沙味的感觉逐渐增加，带来平衡和愉悦的味道。

居由式。



The Moon

类型: DOP 坎皮—佛莱格雷

葡萄: 派迪洛索100%

产区: 坎皮—佛莱格雷, 那不勒斯

领域: 桑迪, 粘土



酿造

栽培系统: 双绞居由式

每公顷产量: 60 吨

收获时间: 10月底

收获: 手动, 10公斤箱子

浸渍: 发酵前和发酵后

发酵: 钢

精炼: 钢, 10个月

发酵温度: 22 °C

酒精度: 12%

描述

The Moon 1.5 升 DOP 坎皮—佛莱格雷

The Moon 限量 384 瓶, 致力于展现只有月亮才能创造的神奇氛围。

一种强烈而复杂的派迪洛索, 呈红宝石色, 带有紫罗兰色反射。

酒香广泛而浓郁, 带有成熟的红色水果和浆果的香气, 伴随着淡淡的矿物质和花香, 并带有淡淡的白色香料和丁香。



GOCCIA AZZURRA

蓝滴

类型：以茴香和香草为基础的甜酒，具有独特的淡蓝色

成分：酒精溶液、糖、天然香料、天然色素 E131

瓶子：蓝色玻璃

酒精度：38%

描述

Capri Moonlight 根据世界上独一无二的注册配方推出了“Goccia Azzurra”，这是第一款以茴香和香草为基础的甜酒，具有独特的浅蓝色。Goccia Azzurra 是对卡普里岛“蓝洞”的庆，这绝对是令人惊叹的自然奇观，使卡普里岛成为全球访问量最大的旅游胜地之一。



IL MATTINO

I vini superstar dell'isola azzurra E il Capritz è già il re degli aperitivi

CAPRI

Mariano Della Corte

Gusto campano in stile caprese: è così che "Capri Moonlight", azienda vinicola con headquarters a Capri e Napoli, ha lanciato i suoi prodotti sul mercato basandosi su una gamma di vini che costituiscono le principali realtà vinicole della Campania. A restare affascinati più di tutti dalle nuove etichette di Capri Moonlight, soprattutto i giovani, che dopo il lungo lockdown non rinunciano all'aperitivo nelle piazze e cortili.

LA NOVITÀ DELL'ESTATE

Dalla Piazzetta di Capri, ai bar più frequentati dai ragazzi disseminati sull'isola ma anche nella zona dei baretti a Chiaia sul lungomare di Napoli, persino negli Hotel de charme nel centro di Napoli è il "Capritz" a farla da protagonista. Il neologismo nato dalla fusione del "Caprice Brut" con l'Aperol o il Campari Spritz racchiude una

**L'AGLIANICO
E LA FALANGHINA
DI CAPRI MOONLIGHT
LA SFIDA DEL ROSÉ
CON IL PIEDIROSSO
DI ANACAPRI**

versione molto delicata dello spritz con le note prosecco del Brut. Il "Caprice Brut" con un colore giallo paglierino brillante ed un profumo fruttato, dona un sapore molto gradevole allo spritz. I sentori di cedro, frutta bianca e lieviti, dalla forte intensità, sono caratteristiche uniche che trasformano il "Capritz" in un "must try" per i giovani amanti dell'isola di Tiberio. Capri Moonlight ha pensato anche ad un box per preparare il "Capritz" comodamente dalla

propria terrazza di casa, con un kit per i caprilovers rifornito di tutto l'occorrente per la preparazione, acquistabile anche attraverso l'e-commerce del sito caprimoonlight.com. «L'azienda Capri Moonlight - dichiara il sales manager Albereto Celenzano - nasce come spin-off commerciale di una delle ultime aziende agricole operative sull'isola di Capri, nei pressi del Monte Solaro, con vigneto biologico/biodinamico 100% Piedirosso ad Anacapri, la cui produ-

zione e vendita annuale è molto limitata. I produttori, grazie ad una strategia marketing ben strutturata dall'account manager, Antonella Iodice e dalla responsabile marketing, Antonietta Tortorizio, per venire incontro ad una clientela più vasta, hanno sviluppato una linea con brand "Capriccio" ideata per la grande distribuzione e che ha la sua massima espressione nella commercializzazione di Falanghina ed Aglianico, due prodotti che esaltano l'eccellenza vinicola campana in Italia e nel mondo».

LA SCOMMESSE

Il Capriccio di Falanghina - Falanghina IGP Campania dal colore giallo acceso e note fruttate tra l'acido e il sapido conferisce un gusto bilanciato e piacevole. Il Capriccio di Aglianico - Aglianico IGP Campania è un vino dal colore intenso con sfumature violacee, in cui sensazioni di ciliegia si fondono a quelle vanigliate. Una seconda linea con brand "Caprice" è stata sviluppata per il segmento hotel, ristoranti e caffè mescolando eleganza e gusto. Le principali proposte della linea sono una Falanghina spumantizzata brut con metodo charmat, un blend di Bianco Campania: Greco e Falanghina, un blend di Rosso Campania: Piedirosso e Aglianico ed infine un Rose Campania 100% Piedirosso. Il Caprice Bianco Campania ha note di er-



LA BOX Caprice brut più Aperol o Campari: la somma fa il "Capritz", singolare connubio nato sull'isola azzurra. E c'è anche una box per prepararlo a casa

be aromatiche quali timo e salvia, associate ad un sottofondo finemente ammandorlato. Offre anche una spiccata percezione minerale con rimandi di frutta matura. Al palato il "Caprice Bianco" è un vino di buona struttura e fine trama di freschezza e sapidità. Buona la persistenza finemente agrumata. Il "Caprice Rosso" è un vino consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Un vi-

no equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità. Il "Caprice Rosé" ha un colore rosa intenso e brillante, con note di frutta quali, ciliegia, lampone e ribes. La freschezza e la mineralità completano la parte gustativa, che continua a regalare buone percezioni retronasali.

Da giugno del 2018 inoltre la "Capri Moonlight" ha lanciato sul mercato il "Goccia Azzurra", il primo liquore dolce a base di anice e piante officinali, con una ricetta esclusiva e registrata di colorazione azzurra. Goccia Azzurra è la celebrazione della "grotta azzurra" di Capri, meraviglia paesaggistica assoluta che contribuisce a rendere Capri una delle mete turistiche più conosciute ed apprezzate al mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**GOCCIA AZZURRA
IL LIQUORE CON ANICE
ED ERBE OFFICINALI
DAL COLORE
CHE EVOCA
LA FAMOSA GROTTA**

la Repubblica

Wine&Thecity®
Coltiviamo ebbrezza creativa

IL  MATTINO

CAPRI  PRESS

CUCINA  SUD



Luciano **Pignataro**
WINE&FOOD BLOG



SOMMELIER

Fabrizio De
Simone



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
SUOR ORSOLA
BENINCASA



MASTER UNIVERSITARIO IN
MARKETING
& SERVICE
MANAGEMENT



CELENTANO
SOCIETÀ AGRICOLA



Associata Unione
Industriali Napoli



Capri Moonlight[®]
Suites

“Share the Moon”



CapriMoonlight[®]



Wine Capri srl
Via Posillipo 406 – 80123 Napoli (NA)
Via Roma 52/A – 80073 Capri (NA)

www.caprimoonlight.com
info@caprimoonlight.com



Capri Moonlight



@CapriMoonlight



@CapriMoonlight



@Caprimoonlight