



Le nostre radici

La Società Agricola Capriotti affonda le sue radici in una storia di famiglia, quando negli anni '50 Nonno Franzio, detto Ezio, decise con coraggio e determinazione di lasciare il lavoro di mezzadria e trasferirsi a coltivare un pezzetto di terra nuda a Castelplanio, tra le colline multicolori nel cuore dei Castelli di Jesi, che vantavano già una secolare tradizione vitivinicola.

Molti anni dopo, scomparso Nonno Ezio, suo nipote Mirko inizia a sentire *il richiamo della terra* bisbigliargli ricordi di infanzia, così con la sorella Monia decidono di intraprendere l'avventura di un'attività in proprio e riprendere una tradizione familiare che altrimenti rischiava di andare perduta.

La nostra storia, la nostra identità

Dietro un vigneto c'è sempre una storia e un grande lavoro: venendo da esperienze lavorative diverse, i due fratelli si mettono in gioco con determinazione e passione con l'obiettivo di produrre vini capaci di raccontare l'unicità e la fedeltà alla loro terra, che riscaldino i cuori e rallegrino lo spirito. Nasce così, nel 2015, la Società Agricola Capriotti.

La proprietà si estende inizialmente su 4 ettari di terreno, di cui un nuovo vigneto di 3 ettari 100% Verdicchio. Poi dal 2020 si allarga di circa altri 2 ettari di vigneto storico dei primi anni '80, sito a Piaggie nella frazione di Castelplanio. Il desiderio di ridargli vita e riportarlo in piena produzione in pochi anni, cela una mission cara ai due fratelli: salvarlo infatti significava un importante atto di tutela per il bagaglio agronomico del Verdicchio.

Our roots

The Capriotti Agricultural Company has its roots in a family history when in the 1950s grandfather Franzio Capriotti, better known as *Nonno Ezio*, makes a decision that would have changed his life from then on. With courage and determination, he decides to leave the local trades of sharecropper and move to Castelplanio (within Ancona province), to cultivate a piece of bare land extended in the heart of the Castles of Jesi territory, a magic place among multicoloured hills which already boasted a centuries-old winemaking tradition. Many years later, when grandfather Ezio passed away, his grandson Mirko begins to hear the *call of the land* whispering to him memories of childhood, so with his sister Monia he decides to go back to the roots and set up his own business to keep a family tradition that otherwise risked being lost.

Our history, our identity

Behind a vineyard there is always a great story and hard work: even if Mirko and Monia come from different work experiences, they face this new challenge with determination and passion with the aim of producing unique wines capable of telling the true identity of their land, to warm hearts and cheer the spirit. It is with this deep sense of loyalty that in 2015 they found the Capriotti Agricultural Company. The estate initially extends over 4 hectares, including a new 3 hectare 100% Verdicchio vineyard. From 2020 it expands by about another 2 hectares of historic vineyard from the early 1980s, located in Piaggie (a small village nearby). The desire of bringing this precious land back to life and the mission of reaching the full production in a few years reveals a clear vision: saving this heritage would have represented an important act of protection for the agronomic background of Verdicchio.


Il vino si fa in vigna

In vigna la ripetitività non esiste e in questo Monia ha trovato la sua dimensione. Ai filari dedica la maggior parte delle sue attenzioni: anche la pianta della vite possiede un proprio ciclo vitale, perciò il lavoro è lungo e articolato, le operazioni sono delicate ed importantissime per dare la giusta impronta al vigneto, tenendo sempre conto delle condizioni del terreno e delle stagioni. Tutto è svolto completamente a mano, con movimenti abili e precisi, dalla potatura alla vendemmia. Il jolly dell'azienda è Mirko, che si trasforma da trattorista agricolo addetto alla preparazione e trattamento del vigneto, a magazziniere, a vignaiuolo, a responsabile commerciale, con il sogno nel cassetto di far crescere e conoscere sempre più il loro progetto.

Wine is made in the vineyard

Working in the vineyard as nothing to do with repeating mechanical actions over and over again, on the contrary every day is dynamic and never the same and this is what keeps Monia constantly motivated. She dedicates most of her attention to the rows: the vine plant has its own life cycle, so there is a long and complex process to follow. Every step is delicate and very important in order to give the right structure to the vineyard, always considering the soil conditions and respecting the seasons. Everything is done completely by hand, with wise and precise movements, from pruning to harvest. Mirko is a true multifaceted and multi-tasking professional, who takes care of many different aspects of the business working as agricultural tractor driver in charge of setting and monitoring the vineyard, warehouse keeper, winemaker, sales manager, with the ambition of improving his skills more and more and the dream of making this project grow every day.





*Attraverso un attento lavoro di osservazione
e comprensione dei caratteri peculiari
dei vigneti aziendali, cerchiamo di esprimere
nei vini l'intima natura del territorio.*

*Through an accurate observation of the vineyards
and a meticulous study of the grapes,
our wines express the intimate nature
of the territory.*

Mirko Morbidoni, enologo

I nostri prodotti

Grazie alla favorevole natura del terreno e del microclima e alla crescente curiosità e tenacia che a mano a mano hanno arricchito il sapere dei fratelli Capriotti, in questi anni si sono raggiunti ottimi risultati ed ottenuti prodotti di qualità. Da vitigni da uve di Verdicchio sono infatti nate due etichette, *La Pietra* e *Kàlamos* e dagli ulivi un olio extra vergine di oliva, che rivendicano la genuina ruralità dei sapori inalterati del passato.

I nostri valori, la nostra vision

La Società Agricola Capriotti è una realtà ancora giovane, ma ha saputo mantenere la propria natura nella dimensione familiare, consolidandola nel tempo e nel legame con il territorio, sempre guardando lontano, verso il rinnovamento. Con grande attenzione e onestà verso il consumatore e con la solita passione e intraprendenza, il punto di forza è decisamente il connubio tra tecniche di produzione innovative e memoria del passato.



Our products

Many excellent results and quality products have been obtained in recent years thanks to the great combination of the favourable soil condition and the typical microclimate of the area, together with the growing curiosity and tenacity that have progressively enriched the knowledge of the Capriotti brothers. In particular, the labels *La Pietra* and *Kàlamos*, wines obtained from Verdicchio grapes, together with an excellent extra virgin olive oil tell the genuine rurality of unchanged flavours.

Our values, our vision

Despite being a quite young business, the Capriotti Agricultural Company keeps its nature in the family dimension, consolidating it over time and maintaining the bond with the territory, always looking far away, towards renewal. With great attention and honesty towards the final consumer and driven by passion and resourcefulness, the strong point is definitely the combination of innovative production techniques and memory of the past.



La Pietra

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico



- **Vigneto** — Altitudine 200 metri sul livello del mare, esposizione sud, terreno argilloso calcareo;
- **Tecnica di vinificazione** — Vendemmia manuale delle uve nella prima metà di settembre, pressatura in atmosfera protetta, fermentazione a temperatura controllata, imbottigliamento precoce e successivo affinamento in bottiglia;
- **Caratteristiche sensoriali** — Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. Presenta sentori di frutta esotica, pietra focaia e floreali. Al palato si presenta secco, di grande freschezza ed armonia;
- **Abbinamenti** — Frutti di mare, primi piatti a base di pesce, elegante in aperitivo con *finger food*.
- **Grape variety** — Verdicchio dei Castelli di Jesi classico;
- **Vineyards specifications** — Altitude 200 meters above sea level, south exposure, clay calcareous soil;
- **Harvest** — Totally hand-picked in the first half of september;
- **Winemaking and aging** — Pressing in a protected atmosphere, fermentation at a controlled temperature, early bottling, follows bottle aging;
- **Sensory features** — Light-yellow color with green shading. The nose has exotic fruit, flint and florals notes. the mouthfeel is dry, with great freshness and harmony;
- **Pairing** — Seafood, first courses based on fish, elegant in aperitif served with *finger food*.

Kàlamos

Verdicchio
dei Castelli di Jesi
Classico superiore



- **Vigneto** — Altitudine 350 metri sul livello del mare, esposizione sud/est, terreno argilloso calcareo;
- **Tecnica di vinificazione** — Vendemmia manuale delle uve nella seconda metà di settembre, pressatura in atmosfera protetta, fermentazione a temperatura controllata, affinamento *sur lies* per 3 mesi e successivo affinamento in bottiglia;
- **Caratteristiche sensoriali** — Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Presenta sentori fruttati e floreali che con l'affinamento si fondono a note di mandorla e frutta fermentata. Al palato si presenta secco, di equilibrata freschezza e sapidità;
- **Abbinamenti** — pesce alla gliglia e piatti del territorio come coniglio in potacchio.
- **Grape variety** — Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore;
- **Vineyards specifications** — Altitude 350 meters above sea level, south/east exposure, clay calcareous soil;
- **Harvest** — Totally hand-picked in the second half of september;
- **Winemaking and aging** — Pressing in a protected atmosphere, fermentation at a controlled temperature, refining *sur lies* for 3 months, follows bottle aging;
- **Sensory features** — Straw-yellow color with green shading. The nose has fruity and floral hints that with aging blend with almond and fermented fruit notes. the mouthfeel is dry, in balance with an excellent salinity and freshness;
- **Pairing** — Grilled fish and traditional dishes as rabbit *in potacchio* (cooking technique, typical of Marche region)



Società Agricola Capriotti
di Capriotti Monia e Mirko S.s.
Via Martiri della Resistenza, 10
I-60031 Castelplanio (AN)

T. +39 329 4904943
socagricolacapriotti@gmail.com
www.societaagricolacapriotti.com



Società Agricola Capriotti