



# CANTINE CAPPABIANCA

# L'ENOLOGIA DIVENTA ARTE

A Lucera, Contrada Grotte Fiorentino, immersa nelle terre della Daunia tra il Gargano e il Subappennino, zone da sempre legate a radicate tradizioni enologiche, nasce Cantine Cappabianca.

La passione per la viticoltura, tramandata da generazioni, e l'esperienza trentennale nel settore hanno portato Mauro Cappabianca, enologo, ad avviare nel 2013 una produzione che segue direttamente tutte le fasi del processo: dalla coltivazione delle uve alla loro trasformazione, fino all'imbottigliamento. Affiancato da suo figlio Fabio, enologo, il progetto si sviluppa oggi attraverso una visione che unisce esperienza e nuove prospettive. Al centro rimane la filosofia secondo cui la qualità del vino nasce innanzitutto nel vigneto. Le uve provengono dai vigneti di proprietà o vengono selezionate con cura presso aziende agricole di fiducia, sempre all'interno del comprensorio della Daunia.

I vitigni tipici del territorio: Nero di Troia, Falanghina, Fiano e Bombino, vengono vinificati con attenzione per ottenere vini d'annata e di riserva. La visione enologica della cantina integra il rispetto per il passato e le tradizioni con una costante propensione all'innovazione.

Passato, presente e futuro si incrociano nelle scelte quotidiane, in vigna e in cantina, guidate dall'obiettivo di valorizzare ciò che la nostra terra offre.

Il nostro impegno è costante: ricercare e dare la massima espressione qualitativa della Daunia.

*In Lucera, in the Contrada Grotte Fiorentino area, nestled in the Daunia lands between the Gargano and the Subappennino territories long tied to deep-rooted winemaking traditions Cantine Cappabianca was born.*

*The passion for viticulture, passed down through generations, together with thirty years of experience in the field, led Mauro Cappabianca, oenologist, to launch in 2013 a production process that he oversees directly in every phase: from grape cultivation to vinification, all the way to bottling. Supported by his son Fabio, also an oenologist, the project now evolves through a vision that blends experience with new perspectives. At its core remains the philosophy that the quality of wine is born first and foremost in the vineyard. The grapes come from estate-owned vineyards or are carefully selected from trusted farms, always within the Daunia area. The local grape varieties Nero di Troia, Falanghina, Fiano and Bombino are vinified with great care to produce both young wines and reserves.*







PREMIO ORO  
ROSA AL XXXII  
CONCORSO  
ENOLOGICO  
INTERNAZIONALE  
CITTÀ DEL VINO

# IRIDE

## NERO DI TROIA - ROSATO IGT PUGLIA

**Con gli occhi aperti, sognando ad occhi chiusi, l'iride danza tra colori e visioni.**

Vino rosato ottenuto da Uva di Troia, dopo una breve criomacerazione sulle bucce, il mosto fiore fermenta a bassa temperatura in serbatoi d'acciaio inox.

L'affinamento avviene dapprima in serbatoi di acciaio inox e successivamente in bottiglia.

Il vino ottenuto è di colore rosa intenso e brillante, i profumi floreali e fruttati rimandano a note di ribes, lampone e fiori d'arancio.

Al gusto è pieno, sapido e armonico.

***With open eyes, dreaming with closed eyes, the iris dances between colors and visions.***

Rosé wine made from Uva di Troia grapes.

After a brief cryomaceration on the skins, the free-run must ferments at low temperatures in stainless steel tanks.

The wine is first refined in stainless steel tanks and then in the bottle. The resulting wine has an intense and brilliant pink color, with floral and fruity aromas recalling notes of currant, raspberry, and orangeblossom.

On the palate, it is full-bodied, savory, and harmonious.

**Grado alcolico: 13% Vol**

**Alcoholic degree: 13% Vol**



**ROSA INTENSO E BRILLANTE**



**RIBES, LAMPONE E FIORI D'ARANCIO**



**PIENO SAPIDO E ARMONICO**

**AFFINAMENTO**



**INOX**



MEDAGLIA  
D'ORO AL CONCORSO  
FRANCAISE  
VINALIES

# SALACIA

FIANO - FALANGHINA IGT PUGLIA

**Verdi riflessi del mare, come gemme  
baciate dal sole brillano.**

Da Salacia, antica dea italica dei fondali marini, prende il nome questo vino bianco, ottenuto dall'unione di uve Fiano e Falanghina. Dopo una breve criomacerazione sulle bucce, una parte del mosto fiore fermenta a bassa temperatura in serbatoi d'acciaio inox, e l'altra parte in barrique di rovere.

Il vino ottenuto viene affinato dapprima in serbatoi di acciaio inox e successivamente in bottiglia.

Il vino ottenuto è di colore giallo paglierino con riflessi dorati, i profumi fruttati rimandano a note di pescanoce, melone e agrumi.

Al gusto è sapido, pieno e persistente.

**Green reflections of the sea, like sun-kissed  
gems, sparkle brightly.**

Named after Salacia, the ancient Italic goddess of the seabed, this white wine is crafted from a blend of Fiano and Falanghina grapes. After a brief cryomaceration on the skins, part of the free-run must ferments at low temperatures in stainless steel tanks, while the other part ferments in oak barrels.

The resulting wine is first refined in stainless steel tanks and then in the bottle. It has a straw-yellow color with golden highlights, and its fruity aromas evoke notes of nectarine, melon, and citrus.

On the palate, it is savory, full-bodied, and persistent.

**Grado alcolico: 13% Vol**

**Alcohol degree: 13% Vol**



GIALLO PAGLIERINO



PESCANOCE, MELONE E AGRUMI



SAPIDO, PIENO E PERSISTENTE

AFFINAMENTO



BARRIQUE 6 MESI  
BATONNAGE



INOX

# CACC'E MMITTE

DI LUCERA DOC

Nelle vasche antiche danza il tempo, uno toglie il sapore, un altro versa l'attesa.

Il nostro Cacc'e Mmitte rappresenta un omaggio alla tradizione contadina di Lucera. Ottenuto da un blend di vitigni autoctoni, Uva di Troia, Bombino Bianco e Montepulciano, impiantati su terreni calcarei.

La vinificazione avviene attraverso metodi tradizionali, mentre l'affinamento dapprima in acciaio inox e successivamente in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso, il nostro Cacc'e Mmitte regala vivaci e persistenti note di frutti di bosco e spezie al naso.

Al palato, si presenta armonioso, rotondo e di buona struttura, con una trama tannica morbida e raffinata.

*In ancient vats, time dances, one takes away flavor, another pours in patience.*

Our Cacc'e Mmitte is a tribute to the rural traditions of Lucera. It is crafted from a blend of indigenous grape varieties Uva di Troia, Bombino Bianco, and Montepulciano grown on limestone rich soils. The wine is vinified using methods, with aging first in stainless steel tanks and then in the bottle. With its deep ruby-red color, our Cacc'e Mmitte offers vibrant and persistent aromas of wild berries and spices. On the palate, it is harmonious, rounded, and well-structured, with a soft and refined tannic texture.



ROSSO RUBINO INTENSO



FRUTTI DI BOSCO E SPEZIE



ARMONIOSO, ROTONDO, CON UNA TRAMA TANNICA MORBIDA E RAFFINATA

AFFINAMENTO



TONNEAU 12 MESI



INOX

Grado alcolico: 13% Vol

Alcohol degree: 13% Vol

# LYRA

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT  
BOMBINO BIANCO IGT PUGLIA

**Brillano attese nel silenzio della notte.**

Da Lyra, costellazione a forma di arpa, prende il nome questo vino, simbolo di armonia ed equilibrio.

Metodo classico da 100% Bombino Bianco, affinato 24 mesi sui lieviti. Una parte della base spumante matura in barrique, donando complessità e finezza. Al naso piccola pasticceria, crosta di pane e vaniglia si fondono a note di frutta secca. Al palato è elegante, fresco e persistente.

***Expectations shine in the silence of the night.***

*From Lyra, a constellation shaped like a harp, this wine takes its name — a symbol of harmony and balance.*

*Classic Method made from 100% Bombino Bianco, aged 24 months on the lees. Part of the base wine matures in barrique, giving complexity and finesse.*

*On the nose, small pastries, bread crust, and vanilla blend with notes of dried fruit. On the palate, it is elegant, fresh, and persistent.*

**Grado alcolico: 12,5% Vol**

**Alcohol degree: 12,5% Vol**



GIALLO PAGLIERINO  
RIFLESSO DORATO



FRUTTA SECCA, CROSTA DI PANE  
VANIGLIA



FRESCO, MORBIDO, PERSISTENTE

AFFINAMENTO



BARRIQUE BASE SPUMANTE



24 MESI SUI LIEVITI

# CANTINE CAPPABIANCA



Lucera (FC)

Strada Provinciale 8, km 1.2 71036 Lucera (FC)

Tel. +39 338 1917621 - 389 049 2080

[info@cantinecappabianca.it](mailto:info@cantinecappabianca.it)

[www.cantinecappabianca.it](http://www.cantinecappabianca.it)