



"CAPITONI"

ORCIA

Denominazione di origine controllata

ANNATA 2012

Descrizione e caratteristiche:

Superficie del vigneto da cui sono selezionate le uve: **4 ha.**

Sistema di allevamento: **cordone speronato unilaterale.**

Densità per Ha: **5000 piante.**

Altitudine dei vigneti **464 m s.l.m.**

Uvaggio: **Sangiovese 80% Merlot 20%.**

Epoca di vendemmia: **Merlot 1[^] settimana di Settembre, Sangiovese 3[^] settimana di Settembre.**

Raccolta delle uve: **Manuale, in ceste forate.**

Tecniche di vinificazione: **dopo una soft pigia-diraspatura, l'uva fermenta in tini di acciaio a temperatura controllata per 18 giorni.**

Tecniche di affinamento: **barriques per 12 mesi, poi in bottiglia per altri 6 mesi almeno in ambienti termo-condizionati. Con il passare degli anni il vino si affina ulteriormente, crescendo in morbidezza ed eleganza.**

Data di imbottigliamento: **25.07.2015**

Numero di bottiglie prodotte: **15000 da ml. 750.**

Titolo alcolometrico: **15%**

Acidità totale **5,77 g/l**

Estratto secco: **33,2 g/l**

Capitoni Marco Azienda Agraria

Podere Sedime, 63 - 53026 Pienza (SI) - Tel. +39 338 8981597 - info@capitoni.eu - www.capitoni.eu



ORCIA d.o.c.

"FRASI" : il mio vino, un mio pensiero per ogni annata. Metafore che raccontano la nostra filosofia produttiva, talvolta il carattere di una vendemmia e gli stati d'animo di un anno di vita.

ANNATA 2012 :

"Giovane il fiore.

*Vecchi: la vite, l'ulivo e la quercia?
... Fantasia*

Ho immaginato di assistere ad una discussione del tutto inusuale.

Era una notte di maggio: luna piena, un fiore del prato iniziò vantando la sua bellezza ed il suo profumo, fu interrotto dalla vite, che prontamente rivendicò quanto fossero più importanti i saperi di cui lei era depositaria, ma l'ulivo non stette solo a sentire e ribadì il valore delle esperienze maturate nella sua lunga vita. Il dialogo si stava animando, quando intervenne la quercia:- sei giovane o fiore, adulta tu vite e più vecchio ancora sei ulivo ed io allora? ... Io sono vecchissima.

Pur nella consapevolezza delle responsabilità ed il carico degli impegni non vorrò mai fare a meno della mia fantasia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Il terreno: tessitura sabbioso-limoso. Trattasi, per la precisione, di fondale marino pliocenico, come testimoniano i tanti frammenti di conchiglie fossili. Altezza 464 m s.l.m.

Il vigneto: superficie 1 ettaro. Anno di impianto 1973. Condotta a cordone speronato bilaterale.

Le uve: Sangiovese per la maggior parte, un po' di Canaiolo e pochissimo Colorino. Vendemmiate l'ultima settimana di settembre. Raccolta manuale in ceste.

La vinificazione: dopo la diraspatura, fermentazione in acciaio. La trasformazione degli zuccheri in alcol è avvenuta naturalmente, senza aggiunta di lieviti, enzimi o altro, al fine di valorizzare caratteristiche e particolarità proprie delle uve. Il mosto è rimasto a contatto con le bucce per 21 giorni. Durante tale periodo ad intervalli di 6 ore ho alternato rimontaggi e follature manuali.

Affinamento: dopo la svinatura, ancora una sosta di 2 settimane in acciaio per agevolare la sedimentazione delle fecce grossolane. Poi ho travasato il vino nella botte di legno, in rovere provenienza Allier, capacità 33 Hl. Lì è rimasto per 24 mesi.

Imbottigliamento: 07.03.2015

Bottiglie: n° 4307 bordolesi e n° 20 magnum conservate in ambiente termo-controllato.

Capitoni Marco Azienda Agraria

Podere Sedime, 63 - 53026 Pienza (SI) - Tel. +39 338 8981597 - info@capitoni.eu - www.capitoni.eu



TROCCOLONE

ORCIA SANGIOVESE

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA 2015

"TROCCOLONE": sostantivo dialettale, con cui veniva chiamato il commerciante che frequentava i poderi della Val d'Orcia, portando generi alimentari, oppure piccoli utensili, fili da cucire, bottoni, ecc., che scambiava con uova, piccioni o conigli. I contadini, infatti, non disponevano di denaro per acquistare tali beni, così il baratto era l'unico sistema di compensazione possibile.

Il Troccolone, spesso era un personaggio furbo e affarista, ma faceva di tutto per apparire poco accorto e sempliciotto, disposto a perder tempo. In realtà la lungaggine con cui gestiva la trattativa o i rapporti in genere, era assolutamente strategica per raggiungere il suo maggior profitto. Ho scelto di dare questo nome al vino, nel desiderio di mantenere fortemente legata la nostra produzione al territorio, alla storia delle nostre campagne, a quei particolari che hanno contribuito a farci essere come siamo adesso. È anche un modo per mantenere in vita un vocabolo, ormai in disuso, altrimenti destinato velocemente ad essere dimenticato.

DOVE NASCE E' nato dalla volontà di valorizzare le uve provenienti da una singola porzione di vigneto, che vinificate separatamente ormai da diversi anni, ci davano sempre un vino particolarmente interessante per ricchezza di profumi e freschezza nella beva.

PERCHÉ L'ANFORA Consapevoli di queste potenzialità si è cercato un contenitore che permettesse la fermentazione delle uve e l'evoluzione del vino ricavato, esaltandone le caratteristiche originarie e gli aromi varietali. Dopo alcune prove fatte a partire dalla vendemmia 2012, siamo arrivati alla conclusione che il modo migliore sarebbe stato quello di utilizzare la terracotta. Un lungo percorso di ricerca delle giuste caratteristiche ci ha portato a scegliere 2 giare in terracotta da 5 hl costruite con terra dell'Impruneta (una zona particolare della Toscana), realizzate manualmente con la tecnica denominata "a colombino" cioè non vengono utilizzati stampi, tutta la superficie è lasciata al naturale, senza alcuna smaltatura, vetrificazione o altro intervento.

UVAGGIO Solo Sangiovese

VINIFICAZIONE In acciaio con le bucce per 5 giorni poi il mosto, con ancora 7 grammi/litro di zucchero da svolgere, è stato travasato nelle anfore. Successivamente, sono stati necessari diversi travasi per la rimozione delle fecce, che viste le caratteristiche del vino, avrebbero con facilità inciso negativamente sul corredo aromatico.

IMBOTTIGLIAMENTO Fatto il 15 Marzo 2016, il vino è andato in bottiglia senza che avesse completato la fermentazione malolattica. Bottiglie n° 1300.

TITOLO ALCOLOMETRICO 14%

ACIDITA' TOTALE 5,4 g/l

STRATTO SECCO 29,4 g/l

Capitoni Marco Azienda Agraria

Podere Sedime, 63 - 53026 Pienza (SI) - Tel. +39 338 8981597 - info@capitoni.eu - www.capitoni.eu