



Capitoni Marco Azienda Agraria
Podere Sedime, 63 - 53026 Pienza (SI)
Tel. +39 338 8981597 - Fax +39 0578 748436
P.IVA: 00838740520 - C.F.: CPT MRC 65M08 F592P
E-mail: info@capitoni.eu
www.capitoni.eu

"FRASI" TOSCANA SANGIOVESE IGT

ANNATA 2016

OSSERVA: UNA VITE, UNA PIETRA, O UN UOMO? ... PRESENZE

Una viticoltura manuale, attenta e rispettosa, ecco quello che ci piace fare, ciò è possibile solo a fronte di una "presenza" operosa e continua nella vigna. Giorni, settimane, mesi si che susseguono, ci vedono andare "in sù e in giù" tra i filari, ogni volta a compiere quella specifica pratica di cui le viti in quel momento necessitano. La mano che pota, la mano che seleziona le foglie e i grappoli è una mano silenziosa che si infila tra le spalliere, tanto da scomparire. Non solo, tutta la nostra persona, talvolta, diviene poco visibile, integrandosi fino al punto che la sagoma indefinita si trasforma in un tutt'uno con quella delle viti stesse o delle pietre che sono sul terreno.

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.

Vendemmia: le uve raccolte manualmente e poste in piccole ceste forate, entro breve tempo, sono portate in cantina. La prima operazione è la scelta dei grappoli in funzione della loro grandezza, successivamente avviene la diraspatura e la cernita degli acini, poiché solo quelli con la giusta maturazione subiranno una soft-pigiatura ed andranno nel fermentino.

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata per 3 settimane. Durante questo periodo, si fanno i rimontaggi e le follature manuali, la loro frequenza è in considerazione della curva fermentativa e dell'estrazione polifenolica. Sia la fermentazione alcolica, sia la fermentazione malolattica avvengono spontaneamente: nella prima non si inoculano lieviti secchi, nella seconda non si inoculano batteri lattici.

Affinamento: in botte di rovere francese da 33 ettolitri per 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposa per un minimo di 12 mesi, in ambienti termocostituiti prima di essere messo in vendita. Con il passare degli anni il vino si affina ulteriormente, crescendo in morbidezza ed eleganza.

Il "Frasì" rappresenta la più alta selezione della nostra azienda: viene prodotto solo nelle annate in cui la bontà dell'andamento stagionale lo consente. È l'espressione della nostra vigna più vecchia, piantata dal mio babbo e dai miei zii nel 1974.

Superficie del vigneto da cui sono selezionate le uve: 1 ha

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

Suoli: stratificazioni di sabbie e argille di formazione marina

Sistema di allevamento: cordone speronato bilaterale Densità per Ha: 2500 piante.

Uvaggio: Sangiovese Epoca di vendemmia: inizio ottobre.

Data di imbottigliamento: 25 maggio 2019

Numero di bottiglie prodotte: n°3858 da l. 0,75 /n° 144 magnum da l. 1,5

Titolo alcolometrico: 14% Acidità totale: 5,6 g/l estratto secco : 31g/l

