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

"CAPITONI" 2017 ORCIA RISERVA DOC

"Capitoni" è stata la prima etichetta:
è il nome della nostra famiglia,
ci è sembrato il più rappresentativo
per identificare il lavoro
che avevamo fatto.

L'origine : con l'evoluzione aziendale, a fine anni '90, abbiamo ampliato gli ettari vitati. Ci siamo dotati degli strumenti necessari per curare l'intera filiera produttiva: dalla vigna fino alla commercializzazione del vino in bottiglia.
Vendemmia: le uve raccolte manualmente e poste in piccole ceste forate, entro pochissimo tempo sono portate in cantina. La prima operazione sarà la scelta dei grappoli, in funzione della loro grandezza, successivamente 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: per 24 mesi almeno in legni di provenienza francese, botti grandi e barriques. Successivamente all'imbottigliamento riposa per un minino di 12 mesi, in ambienti termo-condizionati prima di essere messo in vendita. Con il passare degli anni il vino si affina ulteriormente, crescendo in morbidezza ed eleganza.
Dei nostri vini, *"Capitoni"* è l'unico che sicuramente viene prodotto ogni anno, grazie al connubio tra l'uva Sangiovese e l'uva Merlot. A seconda dell'andamento climatico dell'annata che caratterizza la vendemmia, aggiungiamo al Sangiovese, in minime percentuali variabili, il Merlot "uva facile". Questa scelta in vigna ci consente di proporre ogni anno un vino apprezzabile e comunque ottenuto nel rispetto della naturalezza, senza marcati interventi di cantina.

Superficie del vigneto da cui sono selezionate le uve: 4 ha
Altitudine dei vigneti: 464 m s.l.m.
Suoli: stratificazioni di sabbie e argille di formazione marina
Sistema di allevamento: cordone speronato unilaterale. **Densità per Ha:** 5000 piante.
Uvaggio: Sangiovese 90% Merlot 10%.
Epoca di vendemmia: Merlot 3°settimana di settembre, Sangiovese inizio ottobre.
Data di imbottigliamento: 30 maggio 2020
Numero di bottiglie prodotte: n°9.508 da l. 0,750 / n°127 magnum da l,1.5
Titolo alcolometrico: 15% **Acidità totale:** 5.51g/l **Estratto secco:** 34.1 g/l