



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" ORCIA DOC SANGIOVESE RISERVA

ANNATA 2020

**VOLTI E PENSIERI**  
**GESTI E PAROLE**  
**...PERSONE**

Incontrare persone, osservare le loro espressioni ed i loro gesti, immaginarne i pensieri e, talvolta, ascoltando le loro parole, riuscire a conoscerle un po': è magia. Questa meraviglia si avvera spesso, che ci si trovi seduti al tavolo della cantina o uno di fronte all'altro ad un banco di assaggio. Sebbene l'argomento principale di confronto sia il vino, capita che le conversazioni si allarghino e questo è bellissimo!

Tra le tante cose che amo del mio lavoro, una delle più preziose è proprio questa straordinaria opportunità di incontrare molte persone. Nel 2020 la pandemia, ci ha visti costretti a limitare gli spostamenti così come gli incontri; mi sono mancate le strette di mano, gli abbracci e le conversazioni faccia a faccia. Poi finalmente sono riprese le degustazioni in cantina, gli ospiti sono tornati a farci vista e con loro è tornato il piacere dell'incontro tra "Persone".

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.

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

**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 termo-condizionati 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. E' 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, Canaiolo, Colorino

**Epoca di vendemmia:** inizio ottobre.

**Data di imbottigliamento:** 29 luglio 2023

**Numero di bottiglie prodotte:** n°3756 da l. 0,75 / n° 126 magnum da l. 1,5 / n°10 jeroboam da 3l

**Titolo alcolometrico:** 14,5% **Acidità totale:** 4,74 g/l **estratto secco:** 28,1g/l

CONTIENE SOLFITI

