



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 SANGIOVESE DOC RISERVA

ANNATA 2022

**PAMPINI VERDI, VESTI ROSSE E GIALLE
GRAPPOLI BLU... LA VENDEMMIA**

Mi piacciono i colori, mi piace osservare i colori delle "cose", mi piace dare un colore ai fatti, grandi o piccoli che siano e anche la vendemmia ha i suoi colori. Le vesti colorate dei vendemmiatori che passano da una vite ad un'altra e poi ancora da un filare all'altro, le loro borse multicolori con la colazione lasciate insieme alle borracce lungo le capezzagne. I panieri, le ceste dove si adagia l'uva, tutto è colorato, anche i trattori con il rimorchio che fanno la spola tra vigna e cantina sono colorati. L'uva, che è la protagonista della vendemmia, ha un colore bellissimo, cambia a seconda dei giochi di luce, tra sole ed ombra, che si creano durante le diverse ore del giorno. Le mani ed i volti dei vendemmiatori hanno colori diversi e questo mi piace davvero molto!

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 tino 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 (oltre 90%), Canaiolo, Colorino

Epoca di vendemmia: inizio ottobre.

Data di imbottigliamento: 27 Giugno 2025

Numero di bottiglie prodotte: n°4228 da l. 0,75 /n° 24 magnum da l. 1,5

Titolo alcolometrico: 15,5% **Acidità totale:** 4,67 g/l **estratto secco** : 32,6g/l

CONTIENE SOLFITI

