



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

'TA

2017

TOSCANA ROSSO PASSITO IGT

*Un mio pensiero colmo di riconoscenza  
verso tutta la famiglia  
e un vino dedicato a mia moglie,  
Antonella,  
alla sua infinita bontà.*

*'TA: così mi rivolgo a lei  
le innumerevoli volte  
che ogni giorno la chiamo  
e le chiedo una cosa ancora:  
'TA è il nome di questo vino dolce passito.*

**L'origine:** prodotto per la prima volta nel 2016, per festeggiare i vent'anni dall'inizio della trasformazione del nostro podere. Era il 1996, quando, forti di una crescente volontà di cambiamento, iniziammo un percorso aziendale dove la produzione del vino avrebbe acquisito sempre maggiore importanza. Gli anni che seguirono sono stati intensi, faticosi e tuttavia ricchi di soddisfazioni.

**Vendemmia:** si scelgono le viti più adatte, i cui grappoli presentano le giuste caratteristiche per produrre questa tipologia di vino. L'uvaggio è composto da uve bianche e rosse: le prime, raccolte a metà settembre e sistemate ad appassire in fruttajo; mentre le seconde restano a surmaturare in pianta fino alla fine di novembre.

**Vinificazione e affinamento:** a seguito di una scrupolosa cernita solo i grappoli, o le parti di essi perfettamente integri, vengono passati nel torchio per la premitura e la conseguente estrazione del mosto. Dopo qualche giorno trascorso in damigiana, al fine di agevolare la sedimentazione delle fecce più grossolane e la loro rimozione, il mosto ottenuto viene versato nei caratelli, dove favorito dalle condizioni ossidative del contenitore, inizia a fermentare. Tale processo si sviluppa per un lungo periodo, protraendosi per tutta l'estate successiva in forma vivace e rallentando con l'arrivo dell'inverno, per poi riprendere in primavera con il rialzo delle temperature. La permanenza nei caratelli si protrae per oltre due anni. I nostri caratelli alloggiati in piccolo locale "a tetto", hanno una capienza che va da pochi litri fino ad un massimo di cinquanta, sono per la maggior parte di rovere, oltre a castagno, ciliegio e gelso.

Oltre ai fattori sopra citati, al carattere di questo vino concorre in maniera determinante la "madre": composto semi-solido formato da microrganismi che si sviluppano naturalmente durante la fermentazione ed al termine di questa si sedimentano in stato di quiescenza sul fondo dei caratelli, si alimentano e si riproducono grazie all'ambiente favorevole creato da ogni nuova aggiunta di mosto.

Il valore della madre è inestimabile. Rappresenta la memoria, la testimonianza del tempo e del lavoro di tante persone che con passione si sono dedicate a produrre questi vini così speciali; le sue origini possono risalire a decine, addirittura, a centinaia di anni.

Il 25 febbraio abbiamo imbottigliato l'annata 2017, il risultato sono 345 bottiglie da ml 375, confezionate e numerate una ad una a mano.

