



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

"TROCCOLONE"

ORCIA DOC

SANGIOVESE BIO 2024

Il Troccolone commerciante furbo e affarista, girava per i poderi della Val d'Orcia, portava mercanzie varie o cose da mangiare, barattandole con quello che i contadini avevano: uova, pollame e poco altro ancora.

Cercava di apparire poco accorto, disposto a perdere tempo, tuttavia la lungaggine con cui gestiva la trattativa o i rapporti in genere era assolutamente strategica per raggiungere il suo profitto; serviva una buona capacità da parte delle massaie per far sì che lo scambio fosse il più equo possibile.

Ho scelto di dare questo nome al vino, affinché rappresentasse il desiderio di mantenere la nostra produzione fortemente legata al territorio, alla storia delle nostre campagne, a quei particolari che hanno contribuito a farci essere così come siamo, oltre al piacere di mantenere in vita un vocabolo oramai in disuso e destinato ad essere facilmente dimenticato.

L'origine: "Il Troccolone" nasce dalla volontà di valorizzare le uve provenienti da una singola porzione di vigneto; che vinificate separatamente ormai da diversi anni, ci davano sempre un vino particolarmente interessante per ricchezza di profumi e freschezza nella beva.

Perché L'anfora: consapevoli delle potenzialità di queste uve si è scelto un contenitore che ne permettesse la fermentazione, facilitando l'evoluzione del vino ed esaltandone le caratteristiche originarie e gli aromi varietali. Dopo diverse prove, a partire dalla vendemmia 2012, si è deciso di utilizzare le anfore in terracotta.

Un lungo percorso di ricerca delle giuste caratteristiche, ci ha portato a scegliere anfore da 5 hl costruite con terra dell'Impruneta (FI), realizzate manualmente con la tecnica denominata "a colombino" (non vengono utilizzati stampi), tutta la superficie è lasciata naturale, senza alcuna smaltatura, vetrificazione o altro intervento.

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 nelle anfore.

Vinificazione e affinamento: in anfora, con le bucce per 10 giorni, durante questo periodo, in considerazione della curva fermentativa e dell'estrazione polifenolica, ad intervalli di tempo opportuni, si fanno follature manuali. Dopo la svinatura, che avviene per percolazione, senza premere le vinacce, il mosto fiore torna in anfora, dove lentamente, completa la fermentazione alcolica. Successivamente, sono necessari diversi travasi per la rimozione delle fecce, che viste le caratteristiche del vino, possono con facilità incidere negativamente sul suo corredo aromatico. Sia la fermentazione alcolica, sia la fermentazione malolattica avvengono spontaneamente: nella prima non si inoculano lieviti secchi, nella seconda non si inoculano batteri lattici.

Imbottigliato prima che sia completata la fermentazione malolattica, il "Troccolone" diviene presto godibile ed è adatto ad essere bevuto giovane.

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

Suoli: stratificazioni di sabbie e argille di formazione marina

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

Sistema di allevamento: cordone speronato unilaterale.

Densità per Ha: 5000 piante.

Uvaggio: Sangiovese 100% - **Epoca di vendemmia:** metà settembre

Data di imbottigliamento: 12 giugno 2025

Numero di bottiglie prodotte: 4220 da l. 0,750

Alcol: 12,5% - **Acidita' Totale:** 4.97 g/l - **Estratto Secco:** 27,2 g/

CONTIENE SOLFITI

