



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  
RISERVA DOC 2019

*IL TEMPO CAMBIA LE COSE,  
CAMBIARE PUR RIMANENDO  
SE STESSI ... PERSISTERE*

*I giorni passano e così, come le stagioni, anche gli anni fuggono veloci.*

*Il tempo passa silenzioso, come se volesse minimizzare e nascondere gli effetti che produce su tutti e su tutto, ben sapendo quanto anche la più piccola frazione di esso contribuisca a trasformare il mondo. Da vignaiolo so quanto il tempo possa essere amico o nemico; le viti, invecchiando, ci offrono sempre migliori e buone, fino a quando, esauste, muoiono.*

*E' quello che lentamente sta accadendo alla vigna dalla quale provengono le uve del "FRASI". Fino all'annata 2016, il "FRASI" veniva prodotto dalle uve provenienti esclusivamente dalla vigna impiantata da mio padre e dai miei zii nel 1974, dall'annata 2019, è stato necessario inserire anche una piccola parte di uve raccolte nel vigneto di Sangiovese piantato nel 1999, con l'obiettivo di continuare a produrre il "FRASI": cambiare, pur rimanendo se stessi.*

**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.

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: 05 marzo 2022

Numero di bottiglie prodotte: n°4300 da l. 0,75  
n° 127 magnum da l. 1,5 - n° 12 jèroboam da 3 l.

Alcol: 14,5% Acidità totale: 5,27 g/l estratto secco : 30,7g/l

