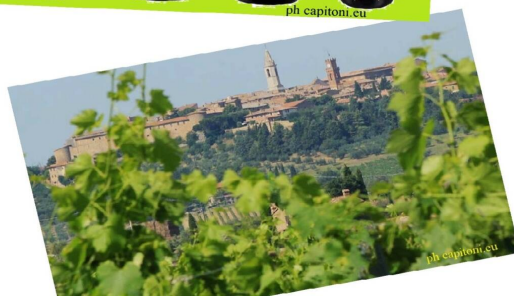


## PIENZA (SI), L'AZIENDA CAPITONI ESALTA NEL TEMPO LA TRADIZIONE DI UNA PRODUZIONE VINICOLA DI QUALITÀ



Category: [Enogastronomia](#)

di Piergiorgio Felletti

- Cinquanta ettari con al centro i fabbricati rurali, la cantina e l'abitazione dell'**Azienda agraria Capitoni** con sede a **Pienza**, suggestivo borgo all'interno del Parco Artistico Naturalistico della **Val d'Orcia** il cui centro storico è stato dichiarato patrimonio UNESCO nel 1996 ed ubicata in provincia di



**Siena.**

Le vigne poste a sud ed gli ulivi a nord dell'azienda ed intorno campi di grano, prati e boschi, con i cipressi che, talvolta singoli punteggiano i confini dei campi mentre in fila, accompagnano il sinuoso serpeggiare delle strade bianche.

Gli attuali 6 ettari vitati sono costituiti da un vigneto piantato nel 1974, in cui sono a dimora per la maggior parte viti di **Sangiovese**, oltre che di **Canaiolo** e **Colorino**. Nella vigna piantata nel 1999, invece, pure mantenendo

come vitigno principale il Sangiovese, sono state inserite anche viti di **Merlot**.

Nel 2019 l'area vitata è stata ulteriormente ampliata con un altro piccolo appezzamento piantato sempre a Sangiovese.

La **Val d'Orcia** si trova tra il paesaggio duro ed accidentato delle Crete e quello più morbido delle colline, in cui la macchia mediterranea, i vigneti, gli uliveti e le coltivazioni, si scambiano e si intersecano in affreschi di rara bellezza e consente di comprendere che l'uomo per le proprie opere dipenda dalle risorse dell'ambiente circostante e dal loro utilizzo in modo



sostenibile.

In cantina è posto il massimo impegno in tutte le fasi di trasformazione, nella consapevolezza che ogni annata avrà una caratteristica diversa dalle altre che si rispecchierà nel risultato finale, nel rispetto delle particolari caratteristiche organolettiche e sensoriali di ogni vino.

Le uve sono raccolte manualmente e poste in piccole ceste forate che celermente sono portate in cantina.

Le uve idonee a produrre i vini che saranno affinati in legno, fermentano in tini di acciaio con il controllo delle temperature, mentre le uve che daranno vita al "**Troccolone**", sosterranno la loro fermentazione in anfore di terra cotta.

La caratteristica distintiva della produzione del **Troccolone** è data proprio dal fatto che anche dopo la fermentazione, tutte le successive fasi della vinificazione avvengono nelle anfore.

Per l'affinamento di **vini Capitoni** e **Frasì**, invece, si usano legni di rovere francese, botti grandi per il Sangiovese e barriques per il Merlot.

Il "**Troccolone**" **Orcia Sangiovese DOC**, nasce dal desiderio di mantenere la produzione aziendale fortemente legata al territorio.

Per queste uve la scelta aziendale a partire dalla vendemmia 2012, ha previsto l'utilizzo di anfore in terracotta, un contenitore che ne permettesse la fermentazione, facilitando l'evoluzione del vino ed esaltandone le caratteristiche originarie e gli aromi varietali.





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

Il "Capitoni" (Sangiovese 80% Merlot 20%) è stata la prima etichetta rappresentativa del lavoro che l'omonima famiglia ha effettuato nel corso degli anni.

La vinificazione viene effettuata in tini di acciaio a temperatura controllata per 3 settimane. Mentre per l'affinamento occorrono almeno 24 mesi in legni di provenienza francese, botti grandi e barriques.

Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per almeno 12 mesi in ambienti termo-condizionati, prima della commercializzazione.

**Il Frasi Orcia Sangiovese Riserva DOC 2019** - La vinificazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata per 3 settimane.

Durante questo periodo, vengono effettuati i rimontaggi e le follature manuali. L'affinamento viene effettuato in botte di rovere francese da 33 ettolitri per 24 mesi.

Dopo l'imbottigliamento riposa per un minimo di 12 mesi in ambiente termo-condizionato, prima di essere posto in vendita.

**Il Tà Toscana Rosso Passito IGT** - E' stato prodotto per la prima volta nel 2016. L'uvaggio è composto da uve bianche e rosse; le prime, raccolte a metà settembre con appassimento in fruttaiolo, mentre le rosse restano a maturare in pianta fino alla fine di novembre.

Il mosto ottenuto viene versato nei caratelli in cui, favorito dalle condizioni ossidative del contenitore, inizia a fermentare.

Tale processo si sviluppa per un lungo periodo, protrandosi 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.



Al carattere di questo vino concorre in maniera determinante la "madre", un composto semi-solido formato da microrganismi che si sviluppano naturalmente durante la fermentazione.

La produzione e la diversa tipologia di etichette aziendali sono state presentate dall'azienda all'interno di uno stand allestito in occasione del recente **Vinitaly 2024**.

Per coloro che intendono gustare i vini Capitoni tutto l'anno, è possibile acquistarli anche online:

<https://capitoni.eu/shop>

<https://capitoni.eu>