



Marco Capitoni, la Val d'Orcia e il Sangiovese: quel tre che fa la differenza

Una trilogia d'autore che mostra la preziosità del volto antico della Toscana. Interpretazioni autentiche e sincere del "vino più bello del mondo" tra bifore romaniche e antichi poderi



L'Azienda Capitoni Marco si trova a Pienza (Foto © Malinda Sassu).

Val d'Orcia, Patrimonio Mondiale dell'Umanità

Unica e spettacolare la **Val d'Orcia**. Un inno alla tranquilla natura dei luoghi, scenari mozzafiato promossi dall'Unesco come i più belli al mondo e, non a torto, **Patrimonio Mondiale dell'Umanità**. Il segno di un successo paesaggistico e storico che si riflette e fa da sfondo ad un territorio altrettanto ricco di eccellenze alimentari.

Olio extravergine, cacio, funghi e tartufi e ancora chianine e salumi, non manca nulla in quest'angolo di Toscana dove anche il vino è parte integrante di una tradizione secolare.

Cantine d'autore che diventano eco del proprio passato agricolo e che non temono la vicinanza stretta di mostri sacri come il **Brunello di Montalcino** e il **Vino Nobile di Montepulciano**. Piccole e affascinanti realtà costruite intorno al vino e al suo paesaggio, con la volontà di esprimere la tradizione e il senso del territorio: questo il centro della filosofia dell'**Orcia Doc**, la [giovane denominazione nata nel 2000](#).

Non un vino di frontiera ma una storia da raccontare, come quella di **Marco Capitoni**, l'uomo che per natura ha saputo ascoltare le tante voci del vitigno nobile di Toscana, il **Sangiovese**.



Panorama della Val d'Orcia (Foto © Malinda Sassu).

Marco Capitoni, un legame con il passato e il territorio

Quella di **Marco Capitoni**, come per tante realtà della zona, è una storia familiare: agricoltori da sempre a **Pienza**, in un classico podere toscano del 1600 dal panorama stupendo.

Tra file di cipressi, ulivi e campi di cereali è difficile non restare impressionati dalla bellezza del **Podere Sedime** dove il Sangiovese è il centro della sensibilità di un viticoltore che ha saputo rimarcare il legame con il passato e il territorio, a partire dalle etichette dedicate alla cariatide della celebre **Pieve di Corsignano** dell'VIII sec.

Una cantina come vigna comanda, di quelle nate per dar corpo ad una filosofia mirata a produrre qualità secondo natura, rispettosa dell'ambiente, attenta e manuale. Una passione condivisa con la moglie Antonella e il figlio Angelo, recuperando vecchi vigneti e impiantandone di nuovi, su **terreni sabbiosi e limosi**, dove affiorano qua e là piccole conchiglie fossili, a memoria di un lontano passato pliocenico.

Azienda Capitoni Marco: 5 ettari vitati e 20.000 bottiglie

Cinque gli ettari dedicati alla vigna e solo 20.000 bottiglie: **tre vini per tre approcci** diversi con il Sangiovese, l'uva che arriva in cantina *“naturalmente sana e che si trasforma nella maniera più naturale possibile”*.

Potature verdi ripetute, vigneti inerbiti per mantenere la biodiversità, lieviti indigeni per una fermentazione spontanea e continui controlli perché per Marco, uomo di rara cortesia,

«la chimica è una scorciatoia, meglio un po' di lavoro e di attenzioni in più».



Le anfore da 5 ettolitri dell'azienda (Foto © Malinda Sassu).

Troccolone 2018 Orcia Sangiovese, l'anfora e il vino della tradizione

Il ritorno all'antico per Marco Capitoni è dettato dal rimando alla tradizione delle campagne, così com'era una volta. L'idea del **Troccolone**, nel dialetto locale è il commerciante che vendeva e scambiava di tutto, nasce nel 2011 ma è solo nel 2015 che il vino vede la sua uscita con sole 1.300 bottiglie.

Non austero ma giovane e piacevole, Sangiovese in purezza proveniente da una singola porzione di vigneto, non eccessivamente strutturato anche perché, come ribadisce Marco, il Troccolone non pretende di esserlo.

Otto giorni di macerazione in anfore da 5 ettolitri costruite a mano con l'antica tecnica del colombino, ovvero senza stampi o smaltature: l'uso di un materiale del passato come la **terracotta di Impruneta**, utilizzata storicamente per la conservazione dell'olio d'oliva, permette infatti una micro-ossigenazione ideale nonché, spiega il produttore, una maturazione quattro volte maggiore della barrique, permettendo così di raggiungere quella stabilità giusta per l'imbottigliamento in primavera.

Degustazione del Troccolone 2018

Il Troccolone risulta così **ricco di primari e varietali**, dal rosso rubino chiaro e vivace. Al naso, rimandi di frutta rossa, marasca, fragolina e ribes rosso, contornati da sentori floreali di violetta e leggere note mentolate, seguite da ricordi minerali di pietra bagnata.

Ingresso deciso in bocca, con un **orso vivace e immediato**, fresco e coerente, che chiude su giochi fruttati e importante sapidità, portando con sé leggere sfumature floreali nel finale.



Etichette "Troccolone" e "FRASI" di Capitoni Marco (Foto © Malinda Sassu).

FRASI Orcia Sangiovese Riserva DOC 2015: un delizioso mondo di poesia

Un grande vino deve mostrare da subito il suo carattere e il **Fraasi** si presenta di raffinata espressione, specchio delle sue annate migliori, senza una precisa scelta vendemmiale o di

cantina. Tradizionale nell'uvaggio "vecchio Chianti" e nell'affinamento in botte per 24 mesi.

Un fascino indiscusso, austero all'impatto ma gentile al gusto: Sangiovese per la maggior parte, insieme a poco Canaiolo e pochissimo Colorino, sinceri interpreti di un vecchio vigneto del 1974.

«Una vigna, una botte, un vino» come ama precisare Marco Capitoni, una frase poetica in etichetta per ogni millesimo, quasi a rimarcare quella variabilità che hanno i vini quando si avvalgono delle caratteristiche di naturalezza.

Degustazione del FRASI 2015

È la vigna che esprime questo vino emotivo, la cui prima annata risale al 2005, figlio di sfide in campo e del tempo che gli permetterà di esprimersi pienamente.

Una veste elegantissima di **rosso rubino profondo e intenso**, abbracciato da una bella consistenza. Un'atmosfera olfattiva elegante e preziosa dove emergono intensi profumi di frutta rossa matura: prugna e more, amarena e lampone. Rimandi di spezie dolci, chiodi di garofano e liquirizia, vaniglia e tabacco dolce da pipa si susseguono a cenni mentolati e sfumature di sottobosco e polvere di caffè.

In bocca è pieno e ancora vibrante, con tannini di qualità e sorso fresco e sapido, lievemente agrumato nel finale. Un impatto robusto ma lineare, dalla incredibile persistenza ed elegante morbidezza. Un "paesaggio" da bere in un fil rouge di tipicità e fascino: la Toscana, la Val d'Orcia e il suo Sangiovese.

Capitoni Orcia Riserva Doc 2015: custode di una tradizione di famiglia

L'**etichetta storica di Marco Capitoni**, un vino che esprime un breve fiato di respiro internazionale con piccole aggiunte di Merlot, appena il 20% per quest'annata.

Espressione di grazia ed eleganza, con **18 mesi di legno e altrettanti in bottiglia**: botte piccola per il Merlot e botte grande di Allier per il Sangiovese. Fascino schietto e diretto di un territorio che vuole farsi notare con passione ed entusiasmo produttivo.



Capitoni Orcia Riserva Doc 2015 (Foto © Malinda Sassu).

Degustazione del Capitoni Riserva

Circa 10.000 le bottiglie prodotte del **Capitoni Riserva**, un vino dal forte potenziale evolutivo che si presenta al calice vestito di un **colore rosso rubino intenso**, con leggere nuances granate.

Elegante e intrigante la trama olfattiva che sprigiona sentori di frutta rossa in confettura, prugna, fragola e amarena, con tratti di tabacco e spezie, cacao e pepe. Avvolgente e morbido il gusto, supportato da una bella spalla fresca e tannini ancora in via di evoluzione. Colpisce la sua **lunga persistenza sapida**, piacevolmente accompagnata da una leggera conclusione fruttata e mentolata.

Tre vini e tre volti del Sangiovese, il felice risultato di vendemmie separate per cloni e mantenute tali in tutte le fasi successive per far arrivare quelle che sono le caratteristiche più insite dell'azienda: il "sapore e le caratteristiche" della terra.

Capitoni Marco Azienda Agraria
Podere Sedime 63 – 53026 – Pienza (SI)
[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

09/10/2020

Autore

malinda-sassu