



•

• *VINO*

Uvaggio: Sangiovese 85%, Ciliegio 10% Alicante 5%.

Vigneti: uve provenienti dalla selezione dei migliori vigneti aziendali (Comune di Scansano, suoli calcarei e ricchi di scheletro, sassi di tipo alluvionale, esposizione Nord-Est, Nord Ovest, densità 5680 p/Ha). Produzione per pianta inferiore ad 1 Kg. Il microclima è di tipo nettamente mediterraneo, con inverni miti e stagione vegetativa calda, secca e soleggiata. Coltivazione in conversione biologica dal 2009.

Vinificazione: La fermentazione è effettuata in tini troncoconici in rovere di 25 Hl.

L'affinamento avviene in botti di rovere da 10/20 Hl.

Note: Capatosta è il nostro Morellino più ambizioso, quello dove abbiamo cercato di concentrare tutti i nostri sforzi per ottenere il meglio dalle nostre vigne e dai nostri Sangiovese. Dopo anni di ricerca e sperimentazione (la prima annata è stata il 1998), abbiamo ormai abbandonato completamente l'uso delle barriques (dal 2009) a nostro avviso troppo invadenti nel Sangiovese, e abbiamo abbracciato uno stile meno concentrato e denso, ma dove l'intensità dei sapori e degli aromi possa esprimersi in modo più puro e più intenso. Ciliegia matura, note floreali, reminiscenze di fragola, lievi accenni di legno, note più terziarie di terra e cuoio con il passare degli anni. È un vino che ha dimostrato di poter tenere i 10 anni in bottiglia senza particolari problemi