

Capatosta

Morellino di Scansano

D.O.C.G. Riserva


Poggioargentiera



Uvaggio: Sangiovese 85%, Ciliegiolo 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.

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.

Grapes: Sangiovese 85%, Ciliegiolo 10% Alicante 5%.

Vines: the best estate vineyards, located in the Comune di Scansano (250 m ASL, North-West, North-East, limestone soils, rich in pebbles, 5680 p/ha). Production per plant 1 kg of grapes. Vineyards are 10-15 km from the Mediterranean coast, with Mediterranean climate, characterized by moderate winters and sunny, dry and warm spring and summer.

Organica growing in conversion since 2009.

Vinification: fermentation in 25 Hl oak casks (open top) and ageing in 10/20 Hl oak oval casks.

Capatosta (means stubborn) is our best Morellino. It's the wine that comes from the best Sangiovese vineyards, mostly more than 20 years old. Some of the Ciliegiolo and Grenache grapes used in the blend (that must be minimum 85% Sangiovese) come from 40+ year old vines. This wine is always be a benchmark for the Morellino wines, its style has changed through years (first vintage was in 1998), and since the 2009 we have completely abandoned the use of small French oak barrels (225 lt, also called barriques) and embraced a lighter, more pure and intense style by using medium large oak casks (10/20 Hl). Ripe cherry, strawberry and subtle oak notes, velvety and fine grained tannins, and a long, refreshing finish are the main characteristics of this wine, with savoury notes of leather and forest floor developing with age. The wine is ready to drink 3/4 years after the harvest, but can keep for at least 10 years.

