



Cosa succede

Il terroir dell'Orcia Doc interpretato da tre produttori

3 Luglio 2026 Alessandra Piubello



Donatella Cinelli Colombini – Fattoria del Colle, Capitoni e Campotondo sono tre aziende diverse per storia e filosofia enologica. Ma tutte credono nella vocazionalità e longevità dei vini di questa piccola e giovane denominazione della provincia di Siena

Giovane denominazione toscana, nata nel 2000, Orcia Doc è una realtà di nicchia – 153 ettari, 60 Cantine per una produzione di circa 300.000 bottiglie l'anno – che ha grandi ambizioni. Come quella di promuovere a Docg il suo vino più rappresentativo, l'Orcia Sangiovese, o di investire sempre di più nella promozione del territorio, facendo sistema tra produttori, istituzioni, ristoratori ed enoteche locali. Molti produttori sono giovani e tutti lavorano coesi, credendo nella vocazionalità e longevità dei vini dell'Orcia.

La Riserva Cenerentola di Donatella Cinelli Colombini

La storia di **Fattoria del Colle** risale al 1592, poi confiscata agli antenati dell'attuale proprietaria, **Donatella Cinelli Colombini**, per tornare in famiglia nel '900. Oggi il piccolo villaggio di antichi contadini offre accoglienza turistica con appartamenti e ville, piscine, ristorante, scuola di cucina, area benessere. I 15 ettari in biologico della tenuta a Trequanda sono a un'altitudine di 400 metri su un terreno prevalentemente sabbioso. Assaggiamo la prima Riserva, in formato magnum, di **Cenerentola**, solamente 200 bottiglie numerate. Questa scelta per Donatella vuole essere la dimostrazione della vocazionalità e della longevità dei vini dell'Orcia. I vitigni sono **Sangiovese e Foglia Tonda**, vinificati separatamente in tini di cemento troncoconici e poi affinati per 12 mesi in tonneaux. Il naso è intenso (prugna, macchia mediterranea, menta, spezie, tabacco), la struttura è materica, dai tannini presenti ma integrati, destinata a durare nel tempo.



*Donatella Cinelli Colombini di
Fattoria del Colle*



Marco Capitoni



Elena Salviucci di Campotondo

La Riserva Frasi di Capitoni

Capitoni è una realtà di lunga data, nata a Pienza nel 1968, anche se è con l'ingresso di **Marco Capitoni** negli anni '90 che si focalizza sulla produzione, finalizzata nel 2001 con le prime bottiglie. L'azienda, certificata in biologico dal 2023, si estende su 7,5 ettari, con una produzione di 20.000 bottiglie, distribuite al 65% in Horeca, 30% vendita diretta, e 5% e-commerce. L'export è del 20%. Le vigne più vecchie sono del 1974 e del 1999, con impianti successivi e allignano su terreni limosi, sabbiosi e marnosi. L'**Orcia Doc Riserva Frasi** unisce una parte del **Sangiovese** della vigna piantata nel 1974 con una piccola frazione di una del 1999. L'originalità di Frasi sta nel concetto: Capitoni, quando l'annata lo permette, scrive sull'etichetta il suo pensiero sul millesimo, dei ricordi, delle metafore. L'olfatto è accattivante, con sentori di amarena, prugna, spezie che introduce un sorso materico e profondo, dai tannini fini e dalla beva slanciata e godibile.

Il Mezzodì di Campotondo

Elena Salviucci, 30 anni, seconda generazione, lavora a tempo pieno nell'azienda familiare **Campotondo** da sette anni. «I giovani della denominazione», afferma Salviucci, «sono molti e decisamente attivi. Ci aiutiamo e siamo uno stimolo per tutti». L'azienda si estende su 3,5 ettari, viene fondata nel 2000, anno che corrisponde alla prima vendemmia. Certificata biologica dal 2025, produce circa 14.000 bottiglie, distribuite al 50% in vendita diretta e per un altro 50% in Horeca. L'export è del 15%. **Mezzodì Orcia Doc** proviene da vigne ad alberello di **Sangiovese** a 550 metri di altitudine. I profumi sono fragranti, ciliegia, viola, erbe aromatiche. Il frutto ritorna all'assaggio, fresco e sapido, di beva saporita.