
	<p>Il Chianti Classico “Doccia a Matteo” Riserva 2005 è l’espressione di un’annata piovosa. La selezione del Sangiovese raccolto nell’omonima vigna con il Colorino e l’Ancelotta fanno unico questo vino austero. Colore porpora, lieve, sentori di pepe nero, profumi molto floreali, è una notevole sintesi tra tradizione e modernità. Ancora una volta, Caparsa offre ai suoi estimatori un vino elegante di territorio, espressione dell’annata, senza manipolazioni e forzature.</p> <p>Chianti Classico “Doccia a Matteo” Riserva 2005 is the expression of a wet growing season. The selection of the grapes Sangiovese in the vineyard “Doccia a Matteo” and Colorino and Ancelotta produced an exclusive wine. Purple colour, light, pepper and flowers flavours at the same time. It’s a result of modernity and tradition. Yet again Caparsa can offer its extremers a natural select wine of elegant fruit, true expression of the vintage.</p>
<p><i>Doccia a Matteo</i></p> <p><i>Chianti Classico</i></p> <p>Denominazione di origine controllata e garantita</p> <p>VENDEMMIA 2006 RISERVA</p> <p>PRODOTTO DA UVE SANGIOVESE E COLORINO DI PRIMA SCELTA, MATURATO IN FUSTI DI ROVERE E IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE PRESSO L’AZIENDA AGRICOLA CAPARSA RADDA IN CHIANTI, SIENA - ITALIA DAL VITICOLTORE PAOLO CIANFERONI ITALIA</p> <p>75 cl. e  L.1 13% vol.</p>	<p>Doccia a Matteo 2005 Riserva: 90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Ancelotta;</p> <p>Maturazione: 1 and Half year in Barrels of 500 liters of capacity of French Oak.</p> <p>Fermentazione: Spontaneous, by wild yeast for 12 days about. Spontanea, con lieviti autoctoni, per circa 12 giorni.</p>

Caparsa, Loc. Caparsa 47 – 53017 Radda in Chianti, Siena – www.caparsa.it - tel 0577 738174 – fax 0577738174

Direttore e Responsabile vendite: Paolo Cianferoni; *Enologo (maestro assaggiatore):* Federico Staderini e Paolo Cianferoni; *Agronomo:* Monica Coletta e Paolo Cianferoni; *Estensione Ha:* 66,60,00; *Estensione vigneti Ha* 11.33.29; *Superficie Iscritta a Chianti Classico:* 9.79.00; *Altitudine vigneti:* m 450; *Forma di allevamento:* Archetto Toscano, Guyot, Cordone speronato; *Produzione:* HI 500; *Imbottigliato:* HI 100; *Capacità cantina HI:* 3.300 (Inox 363, cemento 2.680; botti legno 90; barriques 167); *Capacità stoccaggio:* 40.000 bottiglie; *Permanenza media in bottiglia (mesi):* 24-48; *Vini Chianti Classico Docg:* Caparsino, Riserva Caparsino, Doccia a Matteo, Riserva Doccia a Matteo; *Altri vini:* Rosso di Caparsa (Igt), Bianco di Caparsino (Igt); Vin Santo Doc del Chianti Classico; Vendemmia Tardiva IGT; Altri prodotti: Olio, Grappa di Chianti Classico.

Uve prodotte con metodologie biologiche. Organismo di controllo [CCPB](#) Bologna