

CAPARSINO

CHIANTI CLASSICO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Riserva 2006



Prodotto e imbottigliato dal Coltivatore Diretto
Paolo Cianferoni
Caparsa - Radda in Chianti - Italia

e 0,75 litri L.1 ITALIA 13% vol.
CONTIENE SOLFITTI

Il Chianti Classico “Caparsino” Riserva 2006 è l’espressione di un’annata equilibrata. La selezione del Sangiovese raccolto nelle vigne di Caparsa con altri vitigni autoctoni (Malvasia Nera, Canaiolo e Colorino) fanno di questo vino uno dei più tipici del territorio del Chianti Classico.

Colore rosso intenso, sapido e fine ma corposo allo stesso tempo, croccante maturo perfetto, leggero legno, di notevole espressione della tradizione.

[Caparsa](#) offre ai suoi estimatori ancora una volta un vino spontaneo di vigna, naturale, di pregio, di un’eccellente annata.

Chianti Classico “Caparsino” Riserva 2006 is the expression of a regular great regular season.

The selection of the grapes Sangiovese in the vineyards of Caparsa with other local grapes (Malvasia Nera, Canaiolo and Colorino) produces a very high typical wine of the Land of Chianti Classico.

Red depth colour, full taste, a touch of oak flavour and long finished. The good acidity permits to age many years (10 / 15 years) this wine.

Yet again [Caparsa](#) can offer its extremers a natural select wine of elegant fruit, true expression of the vintage.

Vino tradizionale prodotto da uve di Sangiovese e per il 10% da uve rosse complementari autoctone, raccolte a mano. È un vino vivo maturato in botti di rovere che non è trattato né filtrato e può maturare in bottiglia per moltissimi anni.

Traditional wine made from Sangiovese grapes and 10% local red grapes, selected and harvested manually. The wine is not altered in any way, it is aged in Oak Vats and not filtered. It can age in the bottle for many years.

www.caparsa.it caparsa@caparsa.it

Caparsino 2006 Riserva:
95% Sangiovese, 5% Local Red Grapes;

Maturation:
2 year in Vats of Slavonia Oak.

Fermentation
Spontaneous, by wild yeast for 12 days about.

Caparsa, Loc. Caparsino 48 – 53017 Radda in Chianti, Siena – www.caparsa.it - tel 0577 738174 – fax 0577738651

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