

Doccia
a
Matteo

2007

Doccia a
Matteo

de
Doccia a Matteo

Il Chianti Classico “Doccia a Matteo” Riserva 2007 è l’espressione di un’annata ottima. La selezione del Sangiovese raccolto nell’omonima vigna con il Colorino e l’Anceletta fanno unico questo vino. Colore porpora, lieve ma corposo allo stesso tempo, croccante maturo perfetto, leggero legno ma in dissoluzione, 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.

Chianti Classico “Doccia a Matteo” Riserva 2007 is the expression of a great growing season. The selection of the grapes Sangiovese in the vineyard “Doccia a Matteo” and Colorino and Anceletta produced an exclusive wine. Purple colour, light and strong at the same time, It’s perfectly matured, 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.

Doccia a Matteo
Chianti Classico
Denominazione di origine controllata e garantita
RISERVA 2007
PRODOTTO DA UVE SANGIOVESE E COLORINO
DI FRIMA 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

 
www.ccpb.it
info@ccpb.it
OPERATORE CONTROLLATO N. 81611
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT 810 009
AGRICOLTURA UE PRODOTTO BIOLOGICO

CONTIENE SO2E1
75 cl. e  L.1 14% vol.

Doccia a Matteo 2007 Riserva:
90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Anceletta;

Maturazione:
2 anni in Tonneau di 500 litri di Tronçais, Allier,
Vosges, Americano, Ungherese.

Fermentazione:
Spontanea, con lieviti autoctoni, per circa 12 giorni.

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:* Hl 500; *Imbottigliato:* Hl 100; *Capacità cantina Hl:* 3.300 (Inox 363, cemento 2.680; botti legno 90; barriques 167); *Capacità stoccaggio:* 40.000 bottiglie; *Permanenza media in bottiglia (mesi):* 24-96; *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