

	<p>Il Chianti Classico “Doccia a Matteo” Riserva 2008 è l’espressione di un’annata ottima. La selezione del Sangiovese raccolto nell’omonima vigna con il Colorino e l’Ancelotta fanno unico questo vino. Colore porpora intenso, in bocca risulta vigoroso e croccante. Un finale lungo avvolge il palato con sensazioni permanenti di leggera speziatura, notevole sintesi tra tradizione e modernità. Ancora una volta, <a href="#">Caparsa</a> offre ai suoi estimatori un vino elegante di territorio, espressione dell’annata, senza manipolazioni e forzature.</p> <p>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 Ancelotta produced an exclusive wine. Intense purple color, in the mouth is strong and crisp. A long finish envelops the palate with a slight spiciness sensations permanent, remarkable synthesis between tradition and modernity. Yet again <a href="#">Caparsa</a> offers its fans a natural select wine of elegant fruit, true expression of an excellent vintage.</p>
	<p><b>Doccia a Matteo 2008 Riserva:</b> 90% Sangiovese, 2,5% Colorino, 2,5% Ancelotta;</p> <p><b>Maturazione:</b> 2 anni in Tonneau di 500 litri di Tronçais, Allier, Vosges, Americano, Ungherese.</p> <p><b>Fermentazione:</b> Spontanea, con lieviti autoctoni, per circa 12 giorni.</p>

Caparsa, Loc. Caparsa,47 – 53017 Radda in Chianti, Siena – [www.caparsa.it](http://www.caparsa.it) – [caparsa@caparsa.it](mailto:caparsa@caparsa.it) – <http://paolocianferoni.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):* 24-96; *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