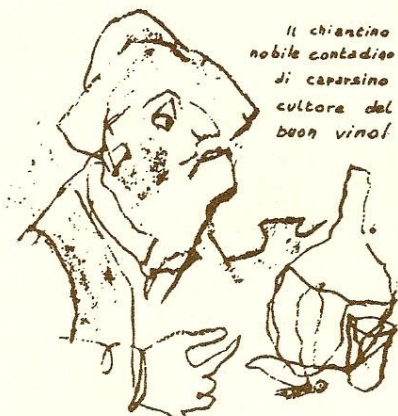


# CAPARSINO

## CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Riserva 2008



Integralmente prodotto dal Coltivatore Diretto  
Paolo Cianferoni  
Caparsa - Radda in Chianti - Italia

e 0,75 litri L. 1 ITALIA 13,5% vol.

CONTIENE SOLFITI - NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

Il Chianti Classico "Caparsino" Riserva 2008 è un vino di grande austerità. 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, in bocca spicca una ottima sapidità accompagnata da una fine e croccante speziatura.

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

Chianti Classico "Caparsino" Riserva 2008 is a wine of great austerity.

The selection of the Sangiovese grape 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.

Deep red color, stands a good flavor in the mouth accompanied by a fine and crisp spiciness.

The good acidity permits to age many years (10 / 15 years) this wine.

Yet again [Caparsa](#) offers its fans a natural select wine of elegant fruit, true expression of an excellent vintage.

Vino tradizionale prodotto da uve di Sangiovese e per il 3% 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 3% 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](http://www.caparsa.it) [caparsa@caparsa.it](mailto:caparsa@caparsa.it)



Caparsino 2008 Riserva:  
95% Sangiovese, 3% Local Red Grapes;

Maturation:  
2 year in Vats of Oak.

Fermentation  
Spontaneous, by wild yeast for 12 days about.

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:** 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