

	<p>Vino bianco prodotto con uve <u>Trebbiano</u> e <u>Malvasia</u> di Caparsa dalla vigna più vecchia di 46 anni. Il vino fermenta esclusivamente su lieviti autoctoni dove soggiorna per alcuni mesi prima di essere imbottigliato. Per le sue caratteristiche può maturare per diversi anni.</p> <p>Un vino bianco molto diverso dai vini bianchi aromatici, cristallino al profumo, schietto e pulito in bocca.</p> <p>Un vino esclusivo.</p>
<p>Caparsa è un'Azienda Agricola Biologica, controllata da CCPB, Bologna.</p>	<p>Bianco di Caparsino IGT 2010: 50% Malvasia, 50% Trebbiano;</p> <p>Fermentazione: Spontanea, con lieviti autoctoni.</p>

Caparsa, Loc. Caparsa,47 – 53017 Radda in Chianti, Siena – www.caparsa.it – 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, Doccio a Matteo, Riserva Doccio 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](http://www.ccpb.it) Bologn