

 <p><i>Bianco di Caparsino</i> INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA - 2006</p> <p>Prodotto e imbottigliato all'origine da Paolo Cianferoni Caparsa - Radda in Chianti (Siena) Italia</p> <p>ITALIA L.1 CONTIENE SOLFITI</p> <p>75 cl. e 13% vol.</p>	<p>Vino bianco prodotto con uve <u>Trebbiano</u> e <u>Malvasia</u> di Caparsa accuratamente scelte, raccolte a mano e con rese limitate. 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 ottenuto da vitigni autoctoni purtroppo recentemente sacrificati in Chianti a favore dei vitigni internazionali: essi ancora fanno parte dei vitigni utilizzati per il Vin Santo, mentre sono stati aboliti per la produzione di vino Chianti Classico "storico".</p>
<p>Caparsa è un'Azienda Agricola Biologica, controllata da CCPB, Bologna.</p>	<p>Bianco di Caparsino IGT 2006: 50% Malvasia, 50% Trebbiano;</p> <p>Fermentazione: Spontanea, con lieviti autoctoni.</p>

Caparsa, Loc. Caparsino 48 – 53017 Radda in Chianti, Siena – [www.caparsa.it](http://www.caparsa.it) - tel 0577 738174 – fax 0577738651

*Direttore e Responsabile vendite:* Paolo Cianferoni; *Enologo, maestro assaggiatore:* 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, 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:* Caparsino, Riserva Caparsino, Doccia a Matteo, Riserva Doccia a Matteo; *Altri vini:* Rosso di Caparsa (da tavola), Bianco di Caparsino (Igt); Vin Santo Doc del Chianti Classico; Vendemmia Tardiva IGT; Altri prodotti: Olio, Grappa di Chianti Classico.