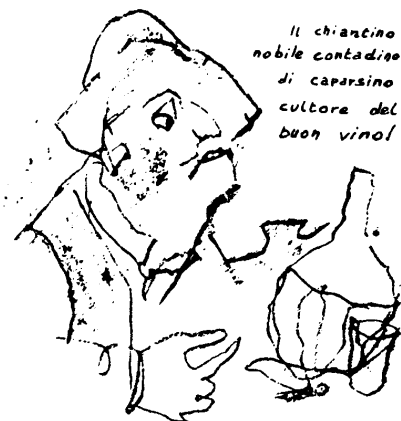


CAPARSINO

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia 1998



L1

prodotto e imbottigliato all'origine
da Paolo Cianferoni
Caparsa - Radda in Chianti (Siena) - Italia

e 3 litri ITALIA  12,5 % vol

Vino culturale e spontaneo prodotto da uve di vigneti posti a 450 m. s.l.m. a Caparsa, maturato in botti di rovere per diciotto mesi. Il vino non è filtrato, possiede una buon'acidità con profumi di superiore nitidezza e può maturare ancora in bottiglia per alcuni anni. Vino leggermente evoluto, ma di grande forza, godibile oggi per i prossimi 3 / 4 anni.

Traditional wine, produced from grapes of Caparsa vineyards on 450 m. lies. It is matured in vats and barrels of oak for eighteen months. The wine is not filtered, with good acidity and clean aroma with a hint of spice. The wine will mature almost 3 / 4 years.



Finito il Caparsino?

**Non piangere,
acquistalo qui!**

Caparsino 1998:
90% Sangiovese + 10% Canaiolo;

Maturazione:
18 mesi in botti di 18 Hl di rovere.

Fermentazione:
Spontanea, con lieviti autoctoni, per circa 14
giorni.

Caparsa, Loc. Caparsino 48 – 53017 Radda in Chianti, Siena – www.caparsa.it - tel 0577 738174 – fax 0577738651
Azienda Agricola Biologica, controllata da CCPB, Bologna.

Direttore e Responsabile vendite: Paolo Cianferoni; *Enologo:* Paolo Cianferoni e Cristiano Castagno; *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:* 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):* 24-48; *Vini Chianti Classico:* Caparsino, Riserva Caparsino, Doccia a Matteo, Riserva Doccia a Matteo; *Altri vini:* Rosso di Caparsa (da tavola), Bianco di Caparsino (da tavola); Vin Santo Doc del Chianti Classico; Vendemmia Tardiva IGT; Altri prodotti: Olio, Grappa di Chianti Classico.