

CAPARSINO

CHIANTI CLASSICO


Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Riserva 2000



*Il chiantino
nobile contadino
di caparsino
cultore del
buon vino*

prodotto e imbottigliato dal coltivatore diretto
Paolo Cianferoni
Caparsa - Radda in Chianti - Italia

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

Colore granato luminoso, pulito e trasparente. Al naso ciliegia con una punta di cuoio e di speziatura. Soffice struttura in bocca con frutta dolce nel finale. Probabilmente meno struttura del 1999 ma molto attraente ed elegante. Godibile oggi e per i prossimi 5 / 6 anni. Di grande tipicità. "Due Bicchieri" Gambero Rosso 2004.

Bright garnet colour with transparent purity. Classic cherry nose with hints of leather and spice. Soft textured mouthfeel and sweet fruit finish. Possibly less structure than the 1999 Riserva Caparsino but very attractive and elegant. Approachable now. Truly great typicity. Award: two glasses "Gambero Rosso" 2004

VINO CULTURALE PRODOTTO DA UVE DI VIGNETI POSTI A 450 M. S.L.M. CON METODOLOGIE BIOLOGICHE INDIPENDENTI MATURATO IN BOTTI E BARILI DI ROVERE PER 18 MESI. IL VINO NON È FILTRATO E PUÒ MATURARE IN BOTTIGLIA PER MOLTISSIMI ANNI: ELEGANTE E PERSISTENTE, RAPPRESENTA LA QUINTESSENZA DEL SANGIOVESE DI RADDA IN CHIANTI. DA ABBINARE CON PASTA AL RAGÙ, ARROSTI, FORMAGGI, DA SERVIRE A 19° C., CON DECANTAZIONE.

CULTURAL WINE MADE FROM GRAPES GROWN IN VINEYARDS SITUATED 450M ABOVE SEA LEVEL, WITH INDEPENDENT BIOLOGICAL METHODS, AGED IN OAK VATS AND BARRELS FOR 18 MONTHS. THE WINE IS NOT FILTERED AND CAN AGE IN THE BOTTLE FOR MANY YEARS: ELEGANT AND PERSISTENT, IT REPRESENTS THE QUINTESSENCE OF SANGIOVESE OF RADDA IN CHIANTI. DECANT AND SERVE AT A TEMPERATURE OF 19° C WITH PASTA WITH MEAT SAUCE, ROAST MEATS AND CHEESE.

www.caparsa.it ecoitaly.net/caparsa

Caparsino 2000 Riserva :
90% Sangiovese + 10% Canaiolo;

Maturazione:
20 mesi in botti da 18 Hl litri di rovere Limousen.

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.