

CAPARSINO

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Riserva 2001



*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.I. ITALIA  13% vol

Colore rubino /granato vivo. Il naso si apre su note di frutti rossi, spezie, minerali e cenni di carne grigliata. In bocca la corrispondenza naso-palato è perfetta in un quadro di fresca eleganza sottolineata da tannini che esprimono le caratteristiche inconfondibili dei migliori sangiovese di Radda in Chianti. Chiude con ritorni di spezie con una persistenza lunghissima. Un vino davvero raffinato ed appagante nella sua cristallina complessità. Medaglia d'Oro al Concorso Mondiale di Bruxelles 2005.

Ruby colour. Red cherries and violets leap from the glass in a context of great purity and modern classicism. On the palate the firm tannins and racy acidity is kept in check by sweet warm alcoholic notes. The wine closes on crystal clean and persistent sensations. A very traditional wine in it's style but absolutely modern thanks to it's freshness and cleanliness. This is really the ideal complement to typical Tuscan cuisine. Award: Selezione dei Vini di Toscana, Enoteca Italiana, Regione Toscana

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 2001 Riserva :
90% Sangiovese + 10% Canaiolo;

Maturazione:
20 mesi in botti da 18 HI 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:* 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 (da tavola); Vin Santo Doc del Chianti Classico; Vendemmia Tardiva IGT; *Altri prodotti:* Olio, Grappa di Chianti Classico.