

# CAPARSINO

CHIANTI CLASSICO  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
Vendemmia 2003



Il chiancino  
nobile contadino  
di caparsino  
cultura 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.  
CONTIENE SOLFITTI

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](http://www.caparsa.it) [ecoitaly.net/caparsa](http://ecoitaly.net/caparsa)

Il Chianti Classico “Caparsino” 2003 rappresenta ancora una volta la tipicità del territorio di Radda in Chianti. La finezza del vino è il cardine su cui ruotano armoniosamente tutti i componenti nobili del vino: polifenoli, tannini, acidità e alcool. Dalle fresche [vigne](#) di Caparsa nel 2003 è nato, non senza difficoltà per l’annata particolarmente calda, questo vino Chianti Classico.

Al palato si rivela fresco e vivace, fine ed elegante. La trama indica una perfetta vinificazione, con una pulizia sorprendente. I sentori di frutta sono ben evidenti, il finale lungo da spazio ad una leggerissima speziatura. Per le sue caratteristiche intrinseche la longevità del vino sarà lunga, ma già è ottimo da adesso. Selezionato da Regione Toscana e Enoteca Italiana nella “Selezione dei Vini di Toscana 2007”

Chianti Classico “Caparsino” 2003 represents yet again the typicity of Radda in Chianti. The finesse of the wine is the pivot on which all the noble characteristic centre on: Polifenols, Tannin, Acidity and Alcohol. Produced from a [vineyard](#) rich in deep underground water, not without difficulty due to the particularly hot climate of the vintage.

This wine expresses on the palate a lively, fine and elegant freshness with an aftertaste that indicates a perfect vinification and immaculate cleanliness. The fruitiness is evident; the long finish gives way to a light and not overwhelming spice. Due to its characteristics the wine will be long lived, but is already enjoyable now. This wine has been selected from Regione Toscana and Enoteca Italiana in “Selection of wines in Tuscany 2007”

Caparsino 2003 :  
90% Sangiovese, 10% Vitigni complementari  
autoctoni;

Maturazione:  
2 anni in Botti da 18 Hl di Limousin e Tonnau da 550  
litri di Allier.

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

Caparsa, Loc. Caparsino 48 – 53017 Radda in Chianti, Siena – [www.caparsa.it](http://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:* Fabio Fronti 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.