

# CAPARSINO

## CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Riserva 2004



*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 SOLFITI

Il Chianti Classico “Caparsino” 2004 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 [vigne](#) di Caparsa nel 2004 è nato un vino tradizionale, ricco di territorialità e originalità.

E’ un vero e proprio cibo che va abbinato a cibi. 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.

Chianti Classico “Caparsino” 2004 represents yet again the typicality 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. From a [vineyard](#) of Caparsa born a wine rich of personality, tradition and typicality.

It’s food and you have drink with food.

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.

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)

### Caparsino 2004 :

90% Sangiovese, 10% Vitigni complementari autoctoni;

### Maturazione:

2 anni in Botti da 18 HI di e fusti da 550 litri di vari legni di rovere francese.

### 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, maestro assaggiatore:* Paolo Cianferoni; *Agronomo:* Manica 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.