
	<p>Vino fatto con solo Sangiovese, maturato in fusti di rovere (Barriques) Allier per 16 mesi. Un vino di grande consistenza, di bella morbidezza, dalla buona pulizia esecutiva. Rivela un filone speziato di grande e limpida dolcezza, per profumi di superiore nitidezza. Vino fruttato che avrà una vita indefinita. Ha avuto notevoli riconoscimenti in tutto il mondo ed è una delle migliori annate di tutti i tempi. "Gran Menzione" al Vinitaly 2000; 92 punti al "Wine and Spirits" Magazine, New York.</p> <p>Wine made with 100% Sangiovese matured in casks (550 litres capacity) for 16 months. The wine will mature almost indefinitely. A wine of great consistency, smooth, with an exceptionally clean finished. The wine has a superior, clean aroma with a hint of spice. One of the best vintages of all times and one of the best wines of the world... General Qualities: medium-full-bodied, complex, dry, balanced acidity, integrated oak. Color: deep purple; Aromas: blueberry, cassis, cherry, cinnamon, vanilla. Flavors: cassis, prune, vanilla. Other descriptors: balanced, clean, crisp, elegant, fresh, long finish, ripe, round. "Honorable Mention" Vinitaly 2000. 92 points « Wine and Spirits » Magazine issue April 2006</p>
	<p>Doccia a Matteo 1997 Riserva : 100% Sangiovese;</p> <p>Maturazione: 18 mesi in fusti da 225 e 550 litri di rovere Allier.</p> <p>Fermentazione: Spontanea, con lieviti autoctoni, per circa 14 giorni.</p>

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.