
	<p>Colore granato intenso fino all'unghia. Naso complesso di frutti neri e rossi con accenni empireumatici con accenni di bitume e carne grigliata. Acidità ben integrata con tannini notevolmente presenti ma rotondi ed appaganti. Persistenza lunga con ritorni affumicati. Sicuramente un Sangiovese di taglio moderno, ma senza forzature e figlio del suo territorio. Godibile oggi e destinato alla lunghissima longevità per 8-9 anni, almeno. "Gran Menzione" al Vinitaly 2002.</p> <p>Intense garnet colour up to the rim of the glass. Complex nose of red and black fruit with a hint of tar and roasted meat. Acidity is well integrated to the heavy tannic structure that results nevertheless round and satisfying. A modern style in this Sangiovese that is definitely not overdone and true to its vineyard origin. Enjoyable today and for the next 7-8years,at least.</p> <p>Award: two glasses Gambero Rosso 2003, Gran Menzione Vinitaly 2002, 92 points « Wine and Spirits » Magazine issue April 2006.</p> <p>Sattes Rubin; viel Beerenfrucht, vor allem Heidelbeere und Brombeere, dazu etwas Karamelle und Minze: Im Mund kompakt, entfaltet sich mit Eleganz, leicht rauchige Noten, im Finale schöner Druck.</p>
	<p>Doccia a Matteo 1999 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](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:* 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.