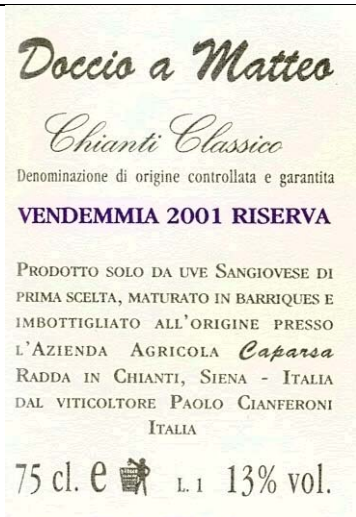

	<p>Colore rubino /granato vivo. Il naso si apre su note di frutti rossi, spezie, minerali e cenni di carne grigliata. In bocca la corrispondenza naso-palato è perfetta in un quadro di fresca eleganza sottolineata da tannini che esprimono le caratteristiche inconfondibili dei migliori sangiovese di Radda 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.</p> <p>Ruby garnet colour. The nose opens out to reveal red fruit, spices, minerals and hints of grilled meat. The palate corresponds perfectly to initial impressions and is underlined by fresh elegant tannins that express that unmistakable hallmark of top quality Sangiovese from Radda in Chianti. Finishes very long on pleasant spicy notes. It's crystal clear complexity make this a really refined and satisfying wine. Award: Gold Medal Concourse Mundial de Bruxelles 2005.</p>
 <p><i>Doccia a Matteo</i> <i>Chianti Classico</i> Denominazione di origine controllata e garantita VENDEMMIA 2001 RISERVA</p> <p>PRODOTTO SOLO DA UVE SANGIOVESE DI PRIMA SCELTA, MATURATO IN BARRIQUES E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA <i>Caparsa</i> RADDA IN CHIANTI, SIENA - ITALIA DAL VITICOLTORE PAOLO CIANFERONI ITALIA</p> <p>75 cl. e  L. I 13% vol.</p>	<p>Doccia a Matteo 2001 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.