

	<p>Il Chianti Classico “Doccia a Matteo” Riserva 2003, è l’espressione di un’annata particolarmente anomala. Una stagione particolarmente calda e secca hanno prodotto generalmente vini “cotti”, simili a quelli prodotti nelle regioni meridionali italiane. Solo in vigne fresche, ricche d’acque sotterranee, si è raggiunto standard qualitativi particolarmente eccellenti come quelli della vigna “Doccia a Matteo”.</p> <p>La gradazione così elevata, mai raggiunta a Caparsa, integra una spontanea elevata acidità sintomo di grande longevità del vino. I profumi sono particolarmente intensi e variegati. Il vino all’assaggio, all’inizio esprime tutta la sua potenza smussata dalla finezza di fondo, poi lascia la bocca con una persistente e gradevole sensazione di frutta e tabacco con speziature complesse. I tannini risultano maturi e rotondi ma non in modo eccessivo.</p> <p>Ancora una volta, <a href="#">Caparsa</a> offre ai suoi estimatori un vino elegante di territorio, espressione dell’annata, senza manipolazioni e forzature.</p> <p>Il vino è stato inserito nell’Annuario dei Migliori Vini d’Italia 2007, Luca Maroni.</p> <p>Chianti Classico “Doccia a Matteo” Riserva 2003 is the expression of a very particular growing season. Extreme heat and drought condition have produced in many cases baked wines similar to the ones produced in the southern regions of Italy. Only vineyards with sufficient underground water have allowed particular excellence such as that from the “Doccia a Matteo” vineyard.</p> <p>The very high natural alcohol level, an all time record, is balanced by a spontaneously high acidity that will guarantee long life to this wine. Aromas are particularly intense and complex. The taste at the beginning expresses all its power kept in check by its thoroughbred finesse that leaves the mouth with a persistent aftertaste of fruit, tobacco and complex spice. The elegant tannins are ripe and round. Yet again <a href="#">Caparsa</a> can offer its extremers a natural select wine of elegant fruit, true expression of the vintage. Luca Maroni select this wine in “Best Wine of Italy 2007”.</p>
 <p><b>Doccia a Matteo</b> Chianti Classico Denominazione di origine controllata e garantita <b>VENDEMMIA 2003 RISERVA</b> 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 75 cl. e  L. I 14,5% vol. CONTIENE SOLFITI</p>	<p><b>Doccia a Matteo 2003 Riserva:</b> 97% Sangiovese, 3% Colorino;</p> <p><b>Maturazione:</b> 1 anno in Barriques di Troncais, Allier, Vosges, Americano, Ungherese.</p> <p><b>Fermentazione:</b> 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

*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:* 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.