
	<p>Il Chianti Classico “Doccia a Matteo” Riserva 2004, è l’espressione di un’annata equilibrata. Dalla vigna “Doccia a Matteo”, a Caparsa, è stato prodotto così un vino armonioso, di grande equilibrio e con acidità contenuta.</p> <p>I profumi sono complessi e variegati. Il vino all’assaggio risulta fine, elegante, di grande volume.</p> <p>Le speziature non sono intrusive e piacevolmente accarezzano il gusto.</p> <p>I tannini risultano maturi e rotondi ma non in modo eccessivo.</p> <p>Ancora una volta, Caparsa offre ai suoi estimatori un vino elegante di territorio, espressione dell’annata, senza manipolazioni e forzature.</p> <p>Chianti Classico “Doccia a Matteo” Riserva 2003 is the expression of a regular growing season. From the “Doccia a Matteo” vineyard, in Caparsa, the wine result rich of harmony, and regular acidity. Aromas are particularly intense and complex. The taste expresses fine, elegance and exceptional volum.</p> <p>The elegant tannins are ripe and round. The wine leaves the mouth with a persistent aftertaste of fruit, tobacco and complex spice. Yet again Caparsa can offer its extremers a natural select wine of elegant fruit, true expression of the vintage.</p>
	<p>Doccia a Matteo 2004 Riserva: 95% Sangiovese, 5% Colorino;</p> <p>Maturazione: 1 anno in Barriques di Tronçais, Allier, Vosges, Americano, Ungherese.</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

Direttore e Responsabile vendite: Paolo Cianferoni; *Enologo, maestro assaggiatore:* Paolo Cianferoni; *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 (Igt); Vin Santo Doc del Chianti Classico; Vendemmia Tardiva IGT; Altri prodotti: Olio, Grappa di Chianti Classico.