



Olio ExtraVergine prodotto dai trecento Olivi dell'Azienda Caparsa estratto a freddo dal frantoio a Villa Sesta (Siena) con macine di pietra di tipo tradizionale a presse.

Olive Oil ExtraVergin produced from 300 olive trees from the estate and cold extracted in a rare traditional stone mill in Villa a Sesta (Siena).



Vedi la metodologia alla pagina Web:  
[www.caparsa.it/Il\\_Ciclo\\_dell'Olio.html](http://www.caparsa.it/Il_Ciclo_dell'Olio.html)

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; barruiques 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.