


<p style="text-align: center;"><b>ROSSO di CAPARSA</b></p> <p style="text-align: center;">Vino Toscano Indicazione Geografica Tipica</p> <p style="text-align: center;">Prodotto e imbottigliato dal Coltivatore Diretto P. Cianferoni nell'Azienda CAPARSA Radda in Chianti - Siena</p> <p style="text-align: center;">e 0,75 l      ITALIA      12,5% vol</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">NON DISPENDERE NELL'AMBIENTE</p>	<p>Il Vino "Rosso di Caparsa" (IGT Rosso Toscano 2009) è prodotto con le uve di Sangiovese raccolte a mano a Caparsa.</p> <p>Il vino ricorda quello prodotto in Chianti dai contadini di una volta, privilegiando bevibilità e strutture contenute. Colore rosso medio possiede un profumo eccezionale. Gusto schietto, di corpo esile ma elegante viene voglia di berne un secchio alla volta!</p> <p>Da servirsi sui 16° C di temperatura</p> <p>The Wine "Rosso di Caparsa (IGT Rosso Toscano 2009) is made with Sangiovese Grape hand harvested. This wine remembers the ancient Chianti wine made to the peasant to drink a lot. Red brilliant, very rich of flowers bouquet. Taste very agreeable without strong body, to drink a lot! Rosso di Caparsa is a natural expression of a traditional wine.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Rosso di Caparsa (2009): 100% Sangiovese;</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Maturation: In Steel and Bottle.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fermentation Spontaneous, by wild yeast.</b></p>

Caparsa, Loc. Caparsa 47 – 53017 Radda in Chianti, Siena – [www.caparsa.it](http://www.caparsa.it) - tel 0577 738174 – fax 0577738174

*Direttore e Responsabile vendite:* Paolo Cianferoni; *Enologo (maestro assaggiatore):* Federico Staderini e 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, Guyot, Cordone speronato; *Produzione:* Hl 500; *Imbottigliato:* Hl 100; *Capacità cantina Hl:* 3.300 (Inox 363, cemento 2.680; botti legno 90; barriques 167); *Capacità stoccaggio:* 40.000 bottiglie; *Permanenza media in bottiglia (mesi):* 24-96; *Vini Chianti Classico Docg:* Caparsino, Riserva Caparsino, Doccio a Matteo, Riserva Doccio a Matteo; *Altri vini:* Rosso di Caparsa (Igt), Bianco di Caparsino (Igt); Vin Santo Doc del Chianti Classico; Vendemmia Tardiva IGT; Altri prodotti: Olio, Grappa di Chianti Classico.

Growing and harvested by Organic Methods. Controls of [CCPB](#) Bologna