

ROSSO di CAPARSA

Vino Toscano
Indicazione Geografica Tipica

Prodotto e imbottigliato
dal Coltivatore Diretto
P. Cianferoni
nell'Azienda CAPARSA
Radda in Chianti - Siena

e 0,75 l ITALIA 12,5% vol

NON DISPERDERE NELL'AMBENTE

Il Vino "Rosso di Caparsa" (IGT Rosso Toscano 2008) è prodotto con le uve di Sangiovese, Malvasia Bianca e Trebbiano raccolte a mano a Caparsa.

Il vino ricorda quello prodotto in Chianti dai contadini di una volta che allungavano il Sangiovese (spigoloso e arido) con il Trebbiano e Malvasia per una maggiore bevibilità.

Colore rosso chiaro possiede un profumo eccezionale. Gusto schietto, di corpo esile ma vigoroso viene voglia di berne un secchio alla volta.

Da servirsi sui 15° C di temperatura

The Wine "Rosso di Caparsa (IGT Rosso Toscano 2008) is made with Sangiovese Grape and two white Grapes: Trebbiano and Malvasia.

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.

It is not a white wine, not a rosé wine; it is a natural expression of a traditional wine.



Rosso di Caparsa (2008):
50% Sangiovese, 50% Trebbiano and Malvasia;

Maturation:
In Steel and Bottle.

Fermentation
Spontaneous, by wild yeast.

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):* 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:* 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 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](http://www.ccpb.it) Bologna