

ROSSO di CAPARSA

Vino da Tavola Toscano

R.I. 1966/SI

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

e 0,75l ITALIA 12% vol

Vino prodotto con le uve raccolte a Caparsa di Sangiovese, Canaiolo e Malvasia Nera, di facile interpretazione, come un Chianti Classico all'antica, fruttato con corpo esile e flessuoso. Il vino non ha subito maturazioni in legno ma solo una maturazione in tini di acciaio.

Vino prodotto con costi ridotti, ma genuino nella sua essenza. Come tutti i vini di Caparsa, non è filtrato e può fare una sedimentazione; meglio decantare, eliminando le ultime gocce. Da abbinare con panini al salame, al prosciutto e in genere con tutti gli affettati toscani oppure con pasta al ragù, carne ai ferri, arrosto o in umido. Questa etichetta rappresenta la vendemmia 2002

Simple fruty wine, aged in inox, made with Sangiovese, Canaiolo and Malvasia Nera, like an old style Chianti Classico.

It is very spontaneous and it is very good with tuscan sandwich like salami and ham or pasta with ragù and meat.

This label represents the harvest 2002.

The wines of Caparsa are not filtered. We recommend to decant to separate the last drops.



Rosso di Caparsa:
90% Sangiovese + 10% Vitigni complementari a
bacca rossa;

Maturazione:
in acciaio

Fermentazione:
Spontanea, con lieviti autoctoni.

Caparsa, Loc. Caparsino 48 – 53017 Radda in Chianti, Siena – 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; 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.