

Caparsa
Radda in Chianti
Siena – 53017
Italia

Vendemmia Tardiva Di Caparsa Igt - 2003

www.caparsa.it
caparsa@caparsa.it
Tel. 0039 (0)577 738174
Fax 0039 (0)577 738651

Il vino è stato ottenuto da uve di Trebbiano e Malvasia, i due vitigni bianchi autoctoni usati nella vinificazione storica del vino Chianti, vendemmiati a fine Dicembre 2003.

A Caparsa, solo nel particolare anno 2003 siccitoso e singolarmente caldo si è verificato l'evento di un attacco di muffa nobile sulle uve (Botrytis) e solo con l'intuizione di Paolo si è potuto produrre un vino così esclusivo ed elegante come mai è avvenuto a Radda in Chianti (500 metri s.l.m.).

La tradizione chiantigiana ha sempre espresso con il Trebbiano e la Malvasia il Vin Santo, un vino ossidativo. La vendemmia Tardiva di Caparsa, invece, è un vino di integrità ossidativa con dei profumi esclusivi, nitidi e di rara eleganza, mentre il palato è avvolto da sensazioni di equilibrio e dolcezza. Nel finale il retrogusto leggermente amarognolo è tipico della muffa nobile lasciando in bocca richiami di fiori e frutta fresca, intensi, persistenti e perfetti.

La vinificazione, che si è protratta per due anni in tonneau di Marcier, è stata costantemente seguita intuitivamente da Paolo Cianferoni, applicando preziosi suggerimenti di Cristiano Castagno il quale presta la consulenza d'enologo a Caparsa da alcuni anni.

Sono state prodotte 1400 bottiglie da 50 Cl.



*Prodotto con uve
colpite da muffa nobile
raccolte a Dicembre a*
Caparsa
Vendemmia Tardiva
2003
*Indicazione Geografica Tipica
imbottigliato all'origine da
Paolo Cianferoni
Az. Agr. Caparsa
Radda in Chianti
Siena, Italia
50 Cl - Italia - 15% Vol. e*

The Vendemmia Tardiva or Late Harvest Selection is a sweet dessert wine obtained by the vinification of Trebbiano and Malvasia grapes over-ripened on the vines and partially affected by Noble Rot. The grapes were carefully selected by hand and harvested during late December 2003. Trebbiano and Malvasia grapes were the two white varieties once used in the original Chianti recipe and in Vin Santo but the very particular weather conditions of 2003 yielded quite extraordinarily an unexpected attack of Noble Rot (Botrytis) and thanks to the enthusiasm of Paolo could be recorded by the production of an exclusive and refined sweet white wine quite unique in the Comune of Radda in Chianti situated at over 500 metres on sea level. The Chianti district traditionally has often yielded Vin Santo, sometimes of excellent quality, but always this wine is by own very nature oxidative like an oloroso sherry but the Vendemmia Tardiva tastes fresh with clear fruity and floral aromas while the palate is caressed by harmonic sensations of balanced sweetness, the finish is characterized by a candied slightly bitter note typical of grapes affected by Noble Rot. Persistence is long. The extremely slow fermentation and successive "élevage" was carried out in new Allier tonneau (Mercier) and were constantly surveyed by Paolo Cianferoni applying the technical advice of Cristiano Castagno who has been contributing to the wine-making of the Caparsa wines for some years.

Total production of the Vendemmia Tardiva was 1400 bottles,(0.50 litri)