

Caparsa Vin Santo

del Chianti Classico
Denominazione di Origine Controllata

Vin Santo
prodotto
con uve appassite
vendemmiate nel
1997
e invecchiato
in piccoli
caratelli

Imbottigliato
all'origine da
Paolo Cianferoni
nell'Az. Agr. Caparsa
Radda in Chianti
Siena
Italia



50 Cl Italia 16% vol.



CONTIENE SOLFITTI

Vino prodotto da Trebbiano, Malvasia e Canaiolo da uve appassite su colonne e stuoie da Settembre a Dicembre e invecchiato in caratelli per sei anni. Un prodotto estremamente naturale e tradizionale: è stato il vino più pregiato prodotto dalla cultura contadina, che veniva offerto agli ospiti e consumato in occasioni particolari.

Dalla produzione 1994 è D.O.C. del Chianti Classico. Il vino non è filtrato, l'eventuale deposito contribuisce all'evoluzione in bottiglia. Questo vin santo non ha limiti di tempo per essere consumato.

E' consigliato con pasticceria secca o formaggi. L'annata 1997 è considerata la migliore di tutti i tempi.

Wine made with Trebbiano and Malvasia and Canaiolo grapes dried on columns and mats from September to December and successively pressed and fermented/matured in "caratelli", small barrels, for 6 years.

An extremely natural-culture product. The best product of the ancient peasant used in special occasions.

To be drink with biscuits (Cantuccini di Prato) or cakes.

No limit to mature in bottle.

The vintage 1997 is the best year of all times.



Vin Santo del Chianti Classico di Caparsa:
60% Malvasia Bianca + 35% Trebbiano + 5%
Canaiolo

Maturazione:
6 anni in caratelli.

Fermentazione:
Spontanea.

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, maestro assaggiatore:* Paolo Cianferoni; *Agrologo:* 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 (Igt); Vin Santo Doc del Chianti Classico; Vendemmia Tardiva IGT; Altri prodotti: Olio, Grappa di Chianti Classico.