

Caparsa

Italia - Toscana - Radda in Chianti (SI)



CAPARSA

Proprietà / Fondatori Famiglia Cianferoni / Reginaldo Cianferoni

Inizio Attività 1965

Vitivinicultura Biologica Certificata

Ettari 12

Bottiglie prodotte 40.000

CHIANTI CLASSICO

100% Sangiovese

Zona di produzione: Radda in Chianti (SI)

Terreno: suolo ricco di scheletro, soprattutto galestro con alberese

Vendemmia: manuale

Vinificazione: il Chianti Classico "Caparsa" è un vino di grande tipicità. Viene prodotto con uve di Sangiovese raccolte a mano nelle vigne di Caparsa che ne fanno uno dei più classici vini prodotto nei Monti del Chianti. Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni e filtrazione sgrossante

Affinamento: maturazione in tini di cemento per due anni

Colore: rosso rubino

Profumo: floreale, con i classici sentori di prugna

Sapore: profumi vivaci, tannini freschi accompagnati da una incredibile finezza complessiva

Grado Alcolico: 13,5% vol



Acquistata nel 1965 da Reginaldo Cianferoni, professore dell'Università di Firenze, ma di fatto reinventata dal figlio Paolo con Gianna, sua compagna di vita, Caparsa è oggi una delle realtà più interessanti del panorama del Chianti Classico a Radda. Paolo è forse uno degli ultimi "vigneron", con tanto lavoro in vigna che si traduce in vini con acidità unica ed inconfondibile e con profumi e tannini che si esprimono al loro massimo. I suoi sono vini "personali" e autentici, qualche volta, ad un primo assaggio, possono sembrare "rustici" ma poi con il tempo esprimono la grande eleganza e la forza del terroir di Radda, che tra i comuni dell'appellazione è quello che offre vini tesi e longevi.