

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 RISERVA DOCCIO A MATTEO

98% Sangiovese, 2% Colorino

Zona di produzione: Radda in Chianti (SI)

Terreno: suolo ricco di scheletro, soprattutto galestro con alberese

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Nessun filtraggio

Affinamento: maturazione in botti da 10 hl per un anno

Colore: rosso rubino

Profumo: profumi vivaci di frutta nera

Sapore: tannini freschi accompagnati da una bella acidità croccante. Al palato note di frutti rossi con una gentile speziatura

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.