

# 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

## ROSSO DI CAPARSA

**100% Sangiovese**

**Zona di produzione:** Radda in Chianti (SI)

**Terreno:** suolo ricco di scheletro, soprattutto galestro con alberese

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione spontanea con lieviti autoctoni, per circa 12 giorni

**Affinamento:** in vasche di cemento per 18/36 mesi

**Grado Alcolico:** 13% 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.