

Caparsa

Italia - Toscana - Radda in Chianti (SI)



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

CAPARSA

Proprietà / Fondatori Famiglia Cianferoni / Reginaldo Cianferoni

Inizio Attività 1965

Vitivinicoltura Biologica Certificata

Ettari 12

Bottiglie prodotte 40.000



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 "vignerons", 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 "personalini" 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.