

# 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

## VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

**47% Malvasia Bianca, 47% Trebbiano, 6% Malvasia Nera**

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

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

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** il Vin Santo di Caparsa è tradizionalmente ottenuto dalla scelta delle migliore uve di Malvasia Bianca, Trebbiano e Malvasia Nera che poi vengono appassite in stuoie o colonne in un locale per circa 4 mesi. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Nessun filtraggio

**Affinamento:** maturazione in Caratelli, per un minimo di 4 anni

**Colore:** giallo ambrato

**Sapore:** austero, lineare, di dolcezza incredibile

**Grado Alcolico:** 15% 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.