

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.