

DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia e ai Ristoranti Cantine d'Attrazione



2006

Associazione Italiana Sommelier

d'Arapri

D'ARAPRI

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (FG) - Tel. e Fax 0882 227643
www.darapri.it - info@darapri.it

Anno di fondazione: 1979 - **Proprietà:** Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico

Priore - **Enologo:** Girolamo d'Amico - **Totale bottiglie prodotte:** 55.000

Ettari totali vitati di proprietà: 3 + 4 in affitto - **Vendita diretta prevista:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Ulrico Priore - **Come arrivarci:** l'azienda si trova nel centro storico di San Severo, vicino alla chiesa di San Nicola.

Gli spumanti d'Arapri sono il risultato di un lavoro paziente e la sintesi di un felice matrimonio tra vitigni tradizionali e internazionali. Sono 55.000 le bottiglie che hanno portato quest'azienda ad inserirsi tra le cantine più titolate della penisola per la produzione di spumante, presentando alcune etichette intriganti, il Gran Cuvée XXI Secolo, stessa annata dello scorso anno ma con sboccatura nel 2005, un blend di uve Bombino Bianco e Pinot Nero, elegante e strutturato, e il Riserva Nobile, da Bombino Bianco in purezza con fermentazione in legno di Allier, profumato e persistente. Per celebrare il 25° anno di attività, l'azienda ha realizzato una cuvée speciale, l'Annett, dedicata alla madre di uno dei tre soci dell'azienda.

D'ARAPRI CUVÉE ANNETT



Tipologia: Bianco Spumante - **Uve:** Montepulciano 50%, Pinot Nero 50% - **Gr.** 12,5% - **€** 22 - **Bottiglie:** 3.500 - Dorato brillante, perlage fine e persistente. Profumi di frutta secca, arachide e nocciola, leggera crosta di pane, biancospino e ginestra. Emerge un'elegante nota finale di mango e papaia. Al gusto rivela grande sapidità, equilibrata da una buona freschezza e morbidezza, con un finale lungo e persistente. Fermentazione in acciaio, sosta in bottiglia sui lieviti per 48 mesi. Con il sushi.

D'ARAPRI RISERVA NOBILE 2001



Tipologia: Bianco Spumante - **Uve:** Bombino Bianco 100% - **Gr.** 12,5% - **€** 18 - **Bottiglie:** 7.000 - Paglierino carico tendente al dorato, perlage fine. Profumi di cedro, agrumi maturi, sentori di burro di arachidi e di vaniglia. Affiorano accenti lievi di crosta di pane e di frutta tropicale. Equilibrato e morbido, con un'evidente sapidità e piacevole freschezza. Vinificazione in barrique di Allier di media tostatura. Rimane in bottiglia per 4 anni. Su spigola alle erbe.

D'ARAPRI GRAN CUVÉE XXI SECOLO 1999



Tipologia: Bianco Spumante - **Uve:** Bombino Bianco 70%, Pinot Nero 30% - **Gr.** 12,5% - **€** 20 - **Bottiglie:** 5.000 - Paglierino brillante, dal perlage fine e persistente. Olfatto caratterizzato da sensazioni di pompelmo, rosa e cedro, accompagnate da note di crosta di pane e di mela renetta. In bocca è fresco e strutturato, pieno, con piacevoli ritorni delle note agrumate. Ottimi l'equilibrio e la PAI. Preparazione del vino base in acciaio, sosta in bottiglia sui lieviti per 5 anni. Grigliata di crostacei.

D'ARAPRI PAS DOSÉ - Bombino Bianco, Pinot Nero, Montepulciano - **€** 14



Ottimo perlage, pesca gialla matura e crosta di pane, morbido ed equilibrato. Frittura di triglie.

D'ARAPRI BRUT - Bombino Bianco 60%, Pinot Nero 40% - **€** 12 - Fine



perlage, delicate note di pesca bianca e mela, minerale, fresco e persistente. Da aperitivo.

D'ARAPRI BRUT ROSÉ - Montepulciano 70%, Pinot Nero 30% - **€** 15



Corallo con bollicine fini, eleganti note di fragola e ciliegia candita, media struttura, equilibrato. Acciughe impanate e fritte.