

DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia



2004

A.I.S. 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: 50.000

Ettari totali vitati di proprietà: 3 + 4 in affitto

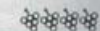
Vendita diretta prevista: sì

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.

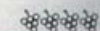
La d'Arapri nasce nel 1979 su un'idea di tre amici, suonatori di jazz e appassionati di vino. Il nome deriva dalle prime sillabe dei loro cognomi. Fin dall'inizio le scelte aziendali sono state improntate al raggiungimento di un alto standard qualitativo. Unica in Puglia è tra le poche aziende del Mezzogiorno a produrre spumante metodo classico di qualità, ed effettua rigorosamente a mano remuage e sboccatura. Ideali per la presa di spuma ed il riposo sui lieviti, le suggestive cantine, risalenti al 1600, che si snodano nel sottosuolo del centro storico di San Severo.

D'ARAPRI PAS DOSE



Tipologia: Bianco Spumante - **Uve:** Bombino Bianco 50%, Pinot Nero 25%, Montepulciano 25% - **Gr.** 12,5% - € 14 - **Bottiglie:** 10.000 - L'abbondante schiuma apre un invitante sipario su questo vino, dotato di un perlage raffinato, elegante e persistente. Interessante nei profumi: si ritrovano note di crosta di pane e di frutta a polpa gialla. Al gusto è piacevolmente caldo e morbido, ben supportato da freschezza e da lieve sapidità. Ottima la persistenza. Da provare su crostacei.

D'ARAPRI RISERVA NOBILE 1999



Tipologia: Bianco Spumante - **Uve:** Bombino Bianco 100% - **Gr.** 12,5% - € 18 - **Bottiglie:** 6.500 - Bollicine di buona tessitura, persistenti e numerose, anticipano profumazioni ampie che ricordano biscotto appena sfornato, nocciola e burro fuso. In bocca notevole freschezza e sapidità sono gli elementi caratterizzanti la sua buona struttura. Permanenza sui lieviti di ben 36 mesi con remuage e sboccatura manuali. Su insalate di mare particolarmente ricche e profumate.

D'ARAPRI BRUT ROSÉ



Tipologia: Rosato Spumante - **Uve:** Montepulciano 70%, Pinot Nero 30% - **Gr.** 12,5% - € 15 - **Bottiglie:** 10.000 - Di un bel rosa corallo con bollicine fini e numerose, si propone al naso con accattivanti profumazioni di lieviti, immediatamente seguite da note fruttate e dolci che ricordano ciliegia candita e fragoline di bosco. In bocca è fresco, fine e delicato, di media persistenza e chiusura piacevolmente in linea con l'olfatto.

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

