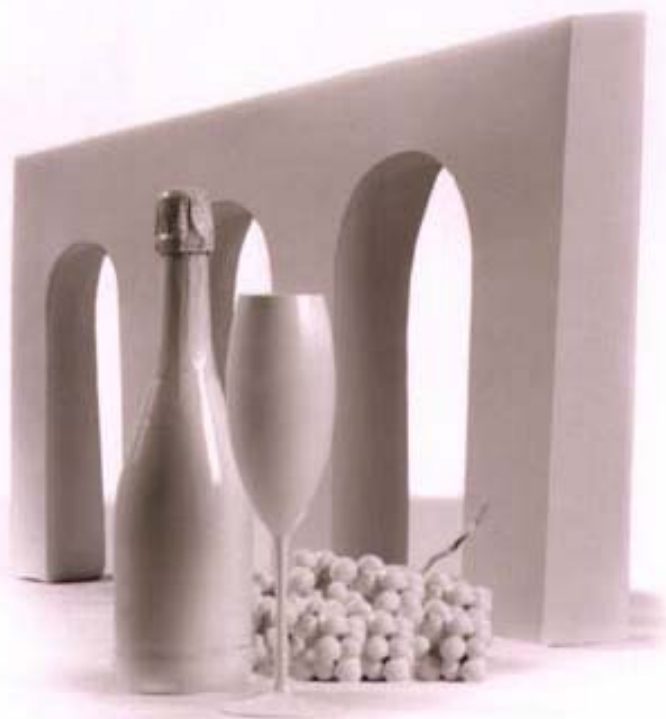


LE GUIDE DI  
CUCINA & VINI

# Bere spumante 2003










Franciacorta, Alto Adige, Oltrepò Pavese, Piemonte, Prosecco di Valdobbiadene, Trento... e altri ancora

  
EDILIBRITALIA

## Bere spumante 2003

Prima edizione della guida di Cucina & Vini dedicata ai vini spumanti italiani di qualità. Un percorso tra le migliori produzioni del paese, cominciando con le più importanti zone a Dcog e a Doc, per raggiungere tutte le realtà spumantistiche dislocate in ciascuna regione italiana. Un viaggio inebriante tra degustazioni, tutte accompagnate da valutazione, abbinamenti gastronomici, informazioni su aziende e vini: la vetrina delle migliori bollicine italiane.

### LEGENDA

-  Metodo Classico oppure Metodo Charmat
-  Gradazione alcolica
-  Enologo
-  Uvaggio
-  Produzione (bottiglie) Capacità (se non specificato si intende 0,75 l)
-  Prezzo (viene espresso il prezzo medio in enoteca)
-  Abbinamento consigliato

n.c. = non comunicato

-  VOTAZIONE:
-  Discreto
  -  Buono
  -  Ottimo
  -  Eccellente
  -  Da non perdere

Quando il simbolo è parzialmente colorato la valutazione si colloca tra i due giudizi

## Puglia

Un nome, per la Puglia, e tre prodotti. Solo un'azienda presente, che si prende tutto lo spazio che la regione occupa su queste pagine. Merito di d'Araprì o demerito degli altri? Tutt'e due le cose. Come potrete vedere più avanti, gli spumanti della casa hanno fatto una bellissima figura (la Gran Cuvée, addirittura, s'è piazzata al meglio persino in ambito nazionale) consentendoci di affermare che i valori sono decisamente indiscutibili. Ovviamente, l'exploit è ancora più rilevante se inserito, come in questo caso, in un ambito dove di altri segnali di vita se ne colgono ben pochi. Sì, lo sappiamo tutti che la Puglia è la regione del sole, del caldo, dei vini alcolici e potenti (anche da taglio); e dove le uve allevate, spesso, non hanno caratteristiche di acidità tali da far acquisire spessore ed eleganza a prodotti di questo tipo. E allora il risultato di d'Araprì non potrà che fungere da esempio: un'azienda capace di esiti validissimi utilizzando tra le altre, oltre al classico e immancabile pinot nero, due uve locali quali bombino e montepulciano. Azienda che merita un plauso incondizionato per il rischio, la tenacia, le difficoltà, e quindi ancor più per i risultati ottenuti.



## GRAN CUVÉE XXI SECOLO

	12,5% vol		Girolamo D'Amico
	bombino bianco 70%, pinot nero 30%		
	n.c.	€	26,00

● Il nome aziendale, d'Araprì, deriva dalle iniziali dei cognomi dei tre proprietari, appassionati produttori di spumanti metodo classico. Da allevamenti a spalliera di 3500 piante per ettaro si ricavano circa 2,5 chilogrammi per ceppo di bombino bianco e di pinot nero che, vendemmiati manualmente ad inizio ottobre, vengono vinificati separatamente a bassa temperatura e successivamente assemblati nel mese di febbraio. Conclusa la presa di spuma, l'affinamento sui lieviti dura almeno 5 anni ad una temperatura costante di 13°C. Di colore paglierino carico con riflessi dorati, mostra un perlage intenso, fine e persistente. L'olfatto è piuttosto ampio ed interessante: a note di miele, mandorle e noci seguono, in rapida successione, toni di frutta sia bianca che gialla (pesca, pera, susina), di lime e di pane bianco. Si conferma accattivante anche all'esame gustativo, dove si esprime con gradevolezza e con corpo di buona consistenza, anche se con minore complessità che al naso. Al retrofatto, di buona persistenza, tornano le note già avvertite per via diretta.



Da abbinare ad una bella alla pugliese o ad un pesce San Pietro con aromi, pomodorini e spezie.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)  
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643

e-mail: info@darapri.it

web: www.darapri.it

Anno di fondazione azienda: 1979

Superficie vitata: 8 ettari

Possibilità visite: sì

Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese

Vendita diretta: sì

Come arrivare:

A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 172, 173

**D'ARAPRÌ**

VSQ

## PAS DOSE

	12,5% vol		Girolamo D'Amico
	bombino bianco 60%, montepulciano 40%		
	8.000	€	15,00

● I locali di spumantizzazione della d'Araprì, tra le poche cantine del meridione a produrre unicamente spumanti metodo classico, occupano una dimora settecentesca posta nel centro storico di San Severo. La missione aziendale consiste nella valorizzazione del vitigno autoctono bombino bianco, che viene qui impiegato sia in purezza che in taglio con altre varietà. Le uve che compongono il Pas Dosé provengono dal vigneto in Contrada Monsignore, appezzamento di 2 ettari in leggero pendio posto a 100 metri di altitudine e caratterizzato da terreno argilloso-calcareo. Da ogni quintale d'uva si ottengono per pigliatura soffice circa 65 litri di mosto fiore che vengono illimpiditi mediante decantazione statica a freddo, inoculati con lieviti selezionati e fermentati a bassa temperatura. La successiva cuvée dei vini base avviene nel mese di febbraio seguente alla vinificazione. Avviata la presa di spuma, ogni bottiglia riposa minimo 30 mesi in freschi sotterranei. Alla vista presenta un perlage di media finezza ed un colore paglierino alquanto scarico. Il naso è tenue nei toni vegetali e floreali di rosa appassita e di mimosa, che lasciano spazio anche a note agrumate, di mandorla fresca e di miele. In bocca effervescente ed acidità si esprimono in modo sostenuto, connotandoci anche un finale un poco crudo di media persistenza.



Da provare con una tradizionale 'mpepata di cozze.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)  
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643

e-mail: info@darapri.it

web: www.darapri.it

Anno di fondazione azienda: 1979

Superficie vitata: 8 ettari

Possibilità visite: sì

Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese

Vendita diretta: sì

Come arrivare:

A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 172, 173

**D'ARAPRÌ**

VSQ

## RISERVA NOBILE 1997

	12,5% vol		Girolamo D'Amico
	bombino bianco		
	5.000	€	18,00

● La scommessa enologica della d'Araprì è tutta puntata sul vitigno autoctono bombino bianco che, a detta dei proprietari, si presta con eccellenti risultati per la spumantizzazione col metodo classico. La Riserva Nobile è frutto di una vinificazione di questo vitigno in purezza: la fermentazione principale ed il successivo periodo di affinamento sur lie (con batonage giornalieri) avviene in botti di rovere da 225 litri. Dopo la presa di spuma, ogni bottiglia riposa per almeno 48 mesi nei freschi sotterranei della cantina. Nel bicchiere mostra un colore paglierino tenue, segnato da riflessi grigio-verdolini, ed un perlage abbastanza fine e mediamente persistente. Naso tenue nei ricordi di mandorla, mela, ananas e banana; lievi anche i toni agrumati. In bocca mostra un ingresso tostato e fruttato abbastanza netto, ma lascia rapidamente un vuoto gustativo un po' troppo evidente. Buono l'equilibrio, ma sempre su toni lievi, e non particolarmente lungo il finale.



Felice l'abbinamento con un'orata od una spigola in crosta di sale.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)  
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643

e-mail: info@darapri.it

web: www.darapri.it

Anno di fondazione azienda: 1979

Superficie vitata: 8 ettari

Possibilità visite: sì

Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese

Vendita diretta: sì

Come arrivare:

A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pag. 172

**D'ARAPRÌ**