

Spumanti d'Italia del Gambero Rosso 2007

350 grandi etichette

Gambero Rosso®



Spumanti d'Italia: un viaggio affascinante nel mondo delle bollicine italiane di qualità in 350 etichette, le migliori della Penisola. Dalle pregiate cuvée di Metodo Classico della Franciacorta e del Trento Classico, passando per l'Asti e il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, fino alla Sicilia e alla Sardegna, ecco a voi il frutto delle selezioni effettuate dai degustatori del Gambero Rosso in un anno di lavoro in giro per l'Italia. Tutto quello che c'è da sapere sullo spumante italiano, insomma, con le segnalazioni delle 116 etichette da Oscar, ovvero i migliori spumanti per rapporto qualità/prezzo della Penisola.

d'Araprì Brut Rosé

Il Rosé della d'Araprì ci piace ogni anno di più, e si conferma come uno dei più riusciti ed interessanti rosati del meridione d'Italia. Elaborato, come tutti gli spumanti dell'azienda, con il metodo classico nelle suggestive cantine di san Severo, nasce da una cuvée di montepulciano (70%) e pinot nero. Ha un colore rosa carico e brillante, fine perlage e profumi invitanti di ciliegia matura, prugna e susina. In bocca si dimostra pieno, ricco e sapido, ben equilibrato e persistente. Chiude appagante su note di amarena e vaniglia. **Da Oscar.**

d'Araprì
via Zannotti, 30
San Severo (FG)
tel. 0882227643
info@darapri.it
€ 16,80



133

d'Araprì Ris. Nobile '02

d'Araprì
via Zannotti, 30
San Severo (FG)
tel. 0882227643
info@darapri.it
€ 21,80



La Riserva Nobile di Girolamo D'Amico, Luis Rappini e Ulrico Priore, in arte d'Araprì, è un blanc de blancs metodo classico da uve bombino bianco. Questo vitigno autoctono pugliese grazie ai Nostri rivela un'insospettata dote di base spumante. La Riserva '02, tra le migliori etichette della maison di San Severo, ha un bel colore paglierino dorato brillante, ed un naso evoluto e complesso dove al frutto maturo si sommano note di caffè, pasticceria da forno e lieviti. Si rivela di un'effervescenza carezzevole al palato, dove ostenta struttura complessa, profondità di toni minerali che avvolgono il frutto, freschezza nervosa ed un lungo finale all'insegna di note tostate e caffè.

134

Spumanti d'Italia

del Gambero Rosso 2007

oscar qualità/prezzo



PUGLIA
d'Arapi
d'Arapi Brut Rosé

Gambero Rosso®