

1512 SPUMANTI
DEGUSTATI

656 SELEZIONATI
E COMMENTATI

282 PRODUTTORI
DESCRITTI

LA LEGISLAZIONE

I METODI

UN PO' DI STORIA

I VITIGNI

CONSIGLI PRATICI

LE CARTINE (NOVITÀ)

GUIDA ORO

GLI SPUMANTI D'ITALIA

ASTI
TRENTO
OLTREPÒ PAVESE
FRANCIACORTA
PROSECCO DI
CONEGLIANO
E VALDOBBIADENE
ALTA LANGA
E...

08-09

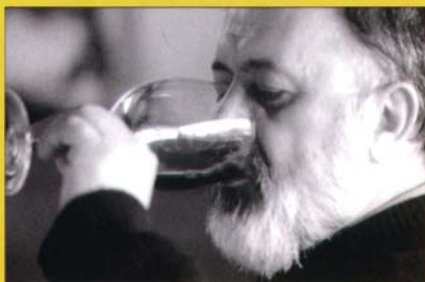


VERONELLI EDITORE

Un'opera che contiene tutto quanto serve per conoscere, comprare, offrire, stappare, servire, degustare, descrivere uno spumante, ma soprattutto per sceglierlo e gustarlo.

GLI SPUMANTE D'ITALIA

GUIDA ORO



I DEGUSTATORI:

Andrea Alpi

Luigi Bortolotti

Antonio Paolini

Roger Sesto

Michèle Shah

IL CURATORE:

Nichi Stefi, dalmata, laurea in filosofia, autore, regista e producer televisivo - ha curato tra l'altro Linea Verde e Star bene a tavola - si occupa di vino da quasi trent'anni. Ha scritto vari libri:

I Vignaioli Storici (4 volumi), Il Porto,

Progetto di un vino, Giacomo Bologna.

Per Veronelli Editore ha diretto EV ed è direttore della collana I Semi - I protagonisti delle culture materiali.

Legenda



indica un vino superbo, l'eccellenza

indica un vino importante con forte e spiccata personalità

indica un vino ottimo, valido testimonial della zona

indica un vino molto buono, già con una sua personalità

indica un vino buono, fresco e semplice



tipologia rispetto al grado zuccherino (brut, pas dosé, extra dry, etc.)



annata (se millesimato)



numero di bottiglie prodotte



rifermentazione in bottiglia (metodo classico)



rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)



per i vini elevati in acciaio



per i vini elevati in botte



per i vini elevati in barrique



nomi dei vitigni costituenti



periodo di permanenza sui lieviti



aperti nel week end



vendita diretta



vino da aperitivo



vino per spuntino



vino da tutto pasto



vino di rappresentanza



vino della festa



vino da seduzione

Fascia di prezzo:

A = fino a 3 €

B = fino a 6 €

C = fino a 10 €

D = fino a 15 €

E = fino a 20 €

F = oltre i 20 €

Degustatori:

(a.a.) Andrea Alpi

(a.p.) Antonio Paolini

(l.b.) Luigi Bortolotti

(m.s.) Michèle Shah

(r.s.) Roger Sesto

(d.o.) Degustatore ospite

SAN SEVERO (Foggia) *Uscita autostradale: San Severo (A14)*

Azienda Agricola **d'Araprì Spumante Classico**



71016, via Zannotti 30; tel. 0882227643; fax 0882227643

info@darapri.it - www.darapri.it

Proprietario: Società d'Araprì. Enologo: Girolamo d'Amico, anche agronomo. Cantiniere: Ulrico Priore. Ettari vitati totali: 7, a Spumante: 7. Bottiglie di Spumante prodotte: 64.000.

d'Araprì Brut



Vsq

🏠 brut, ↓ 26.000 standard, 200 altri grandi formati; 🍷 A C

🍷 60% bombino bianco, 40% pinot nero; ⌚ 24 mesi

Di colore paglierino *relativamente scarico* (r.s.) con riflessi dorati (l.b.), e di perlage finissimo (a.a.), ha un naso che sa di fiori bianchi, mandorle, con un tocco di talco e anice (r.s.), vellutato (l.b.), delicato (a.a.), tenue ed elegante (r.s.). In bocca è piuttosto ricco, abbastanza equilibrato, di giusta persistenza, discreta eleganza, valida sapidità (r.s.) e buona struttura (l.b.); è un sorso morbido con il giusto amaro nel finale (a.a.). È un vino non particolarmente ricco di personalità, ma piace per la sua eccellente corrispondenza naso-bocca (a.a.). Con tartine e canapé, per un aperitivo di classe (r.s.), ma, grazie proprio alla sua struttura, anche con piatti importanti a base di pesce e carni bianche (l.b.).

d'Araprì Pas Dosé



Vsq

🏠 pas dosé o dosage zero, ↓ 13.000 standard; 🍷 A C

🍷 50% bombino bianco, 25% pinot nero, 25% montepulciano;

⌚ 30 mesi

Netto il perlage (a.a.) e carico il colore (r.s.) con riflessi luminosi e d'oro antico (l.b.) a denunciare il sole mediterraneo; altrettanto al naso: intenso (r.s.) con profumi maturi ed evoluti, di frutta tropicale (a.a.) oltre che della banana e dell'albicocca (l.b.); poi note di lieviti, pasticceria, tabacco biondo, mele cotogne mature (r.s.), cera d'api (a.a.). L'ingresso gustativo è pure ricco, ma poco progressivo e corto (r.s.); il sorso è pungente, quasi piccante (a.a.); tanta carbonica ma acidità lievemente sottotono (r.s.) caratterizzano un gusto comunque sapido e di bella struttura (l.b.), caldo su una base giustamente amarognola (a.a.). Insomma un classico (a.a.), magniloquente da abbinare a portate eleganti di pasta sfoglia ripiena, timballi (a.a.) o a friselle e aria di campagna salentina (r.s.), o, più prosaicamente ma più realisticamente, a piatti di pesce della tradizione (l.b.).

d'Araprì Riserva Nobile Brut



Vsq

🏠 brut, ↓ 2002, ↓ 8.000 standard; 🍷 D

🍷 100% bombino bianco; ⌚ 24 mesi

Molto luminoso e dorato (l.b.), con un perlage persistente (a.a.) questo vino si apre con una sensazione di propoli e cera d'api, con sfumature di mandorla (a.a.), di crema pasticceria, frutta secca, brioche (r.s.), poco frutto e ricordi minerali (a.a.) in una gradevole complessità olfattiva (l.b.) che chiude con note di ginestra (a.a.). Un po' vinoso ed evoluto in bocca (r.s.), mediterraneo e un po' barocco (d.o.) ha però un sorso fresco di acidità, pungente ed agrumato con ricordi di pompelmo (a.a.), e di gradevole sapidità (l.b.). Chiude con una nota amaricante (r.s.) che persiste a lungo (l.b.), forse oltre misura ma non tale da risultare un difetto (a.a.). Un po' sovradimensionato e disordinato è perfetto per un aperitivo (r.s.) e adatto soprattutto ad accompagnare piatti grassi (l.b.). Perché non berlo fra un po' di tempo quando tutto sarà perfettamente riequilibrato? (d.o.).

d'Araprì Rosé Brut



Vsq

🏠 brut, ↓ 2002, ↓ 12.000 standard; 🍷 A D

🍷 70% montepulciano, 30% pinot nero; ⌚ 60 mesi

Come spesso i rosé, il colore è un invito piacevole che crea attesa e preannuncia il godimento dei profumi e della beva. Anche in questo caso il tono rosato che richiama il rame (l.b.) e che, freddo, ha l'evanescenza della cipria (a.a.) rappresenta un ottimo approccio, ma al naso delude in parte, è poco definito (a.a.) e le note floreali e i frutti rossi danno vita ad una combinazione olfattiva leggera (l.b.) e un po' troppo semplice (r.s.). Discreta la struttura e l'intensità (r.s.), molto morbido con un'acidità inizialmente molto scarsa e un po' scollata (r.s.) che poi diventa eccessiva (l.b.). Un finale di media lunghezza lo propone per antipasti leggeri e salatini (l.b.).