



l'arte e la passione

La Casa situata nell'agro di San Severo, zona da secoli vocata alla viticoltura, produce solo ed unicamente Spumante con il Metodo Classico. Al fine di garantire una costante qualità, le uve che danno vita alle cuvées d'Arapri sono vendemmiate e vinificate direttamente nei pressi dei vigneti. La suggestiva cantina di affinamento, invece, si estende per circa 1000 mq nei sotterranei di una bella dimora settecentesca, situata al centro della città di San Severo. E' una delle poche cantine pugliesi dedita alla valorizzazione del vitigno autoctono bombino bianco di San Severo, vitigno che tradizione vuole essere stato introdotto dai Cavalieri Templari intorno al 1200 allorché Federico II affidò ad essi la città, ed unica nella produzione dello spumante col metodo classico con questo vitigno.

Tutte le fasi della lavorazione conservano l'antica tradizione artigianale, e sono condotte personalmente dai proprietari. Il Bombino bianco di San Severo, utilizzato in gran parte nelle cuvées della produzione d'Arapri, finalmente si afferma nel panorama italiano come un grande vitigno per la spumantizzazione col metodo classico, sconvolgendo in un certo senso la geografia della produzione dello spumante, inserendo la Daunia, quindi la Puglia stessa, tra quelle poche aree tradizionali italiane in cui si produce Spumante Metodo Classico di qualità. Il costante mantenimento nel tempo di un elevato standard qualitativo e di uno *stile* d'Arapri rendono caratteristici e facilmente percepibili dal consumatore i prodotti della Casa d'Arapri.

Il nome d'Arapri deriva dalle iniziali dei cognomi dei tre proprietari: d'Amico Girolamo, Rapini Louis, Priore Ulrico.

Le Cantine D'ARAPRI di San Severo da sempre sono attive allo sviluppo dell'enoturismo e della cultura intorno al vino nel solco della valorizzazione del territorio. E' stato riportato ad antico splendore un bellissimo spazio interrato, a cui è stato dato il nome di ARCA (ARte in CAntina), il cui restauro permette di leggere fasi costruttive che vanno dal Medioevo al Settecento, in un esito di grande suggestione, accresciuto dalla memoria storica della prigionia che qui subirono due eroiche figure del nostro Risorgimento: Morelli e Silvati. Ad esso ci accede attraverso un corridoio sotterraneo dalle cantine d'Arapri, e la sua maestosa bellezza affascina ogni visitatore. E' in questo spazio che si realizzeranno eventi di ampio respiro con il precipuo intento di offrire proposte e stimoli in un ambito culturale il più ampio e libero possibile. Il messaggio comunicativo perseguito è quello di associare i prodotti d'Arapri ad un concetto di piacevolezza del bere e benessere culturale.

d'Arapri non è certo una di quelle marche che dominano le pagine pubblicitarie delle riviste, è un segreto che si custodisce gelosamente e si rivela agli amici più fidati.



SCHEDE INFORMATIVA

AZIENDA: d' Arapri Spumante Classico

LOCALITÀ: SAN SEVERO

PROV: FOGGIA

C.A.P. 71016

INDIRIZZO: via Zannotti, 30

PREFISSO: 0882 TEL./FAX: 227643

E-mail: info@darapri.it

Anno di Fondazione: 1979

Nome del Proprietario: d' Arapri srl

Enologo: dott. d'Amico Girolamo

Superficie vitata aziendale: 3 ha tutti di proprietà .

Totale bottiglie prodotte annualmente: 50.000 nelle tipologie Pas Dosè, Brut, Brut Rosé, Riserva Nobile, Gran Cuvée

TARGET: enoteche, ristorazione medio-alta, consumatori con elevato potenziale di spesa. Realistica d'affari e natalizia.

L'Azienda effettua la vendita diretta.



d'ARAPRI s.r.l. 71016 San Severo (Fg) Italia - Via Zannotti, 30 - TEL./FAX 0882-227643
www.darapri.it - E-mail: info@darapri.it

Cod. Fisc. e Part. IVA 01647690716 - C.C.I.A.A. Foggia n. 143812 - Tribunale di Foggia - Registro Società 9197