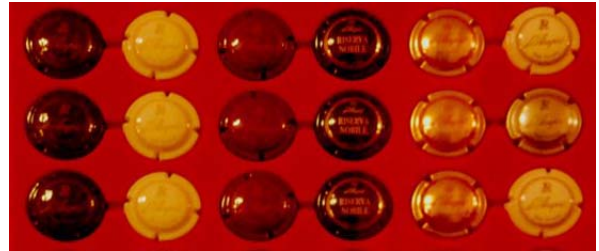




nomen omen



Dopo aver cercato per anni una sintesi tra gusto italiano, e tradizione francese oggi l'azienda può dire di possedere uno stile davvero personale".

Louis Rapini

L'azienda: attività e prospettive.

L'attività è dislocata attualmente in due cantine, in una si lavora da settembre a marzo, periodo in cui viene lavorata l'uva e trasformata in vino, nell'altra, un'antica cantina dei 700 situata nel centro storico della città, il vino già imbottigliato con tappatura provvisoria, completa il ciclo di produzione. Qui vengono mantenute in vita alcune strutture e attrezzature "storiche", e grazie alla peculiarità dell'ambiente dai connotati architettonici molto ricercati, vengono accolti i turisti per la degustazione dei vini.

La ditta si attiene scrupolosamente ai metodi produttivi dettati dall'antica tradizione artigianale con una scrupolosa cura di tutte le fasi di produzione, per far questo l'impresa è attenta innanzitutto alla qualità delle uve lavorate.

Nei prossimi anni l'azienda non prevede di espandere ulteriormente la superficie vitata, ma intende concentrarsi sempre più sul miglioramento qualitativo dei prodotti.

Entrando in via Zannotti, ci si accorge immediatamente che il tempo non è denaro, bensì una

costante per raggiungere la qualità. Basta d'altronde percorrere il dedalo di sotterranei per costatarlo. Il suono delle bottiglie scosse ancora a mano sulle pupitres, le cataste di bottiglie delle varie annate hanno nell'invecchiamento un proprio cerimoniale per raggiungere il loro fine.



d'ARAPRÍ 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