



D'Arapri

nomen omen



Ottenuto attraverso l'applicazione più severa delle norme dettate dal metodo classico champenois, lo spumante D'ARAPRI' si pone ai livelli più elevati per classe, qualità e prestigio nel vasto panorama degli Spumanti italiani.

Descrizione della lavorazione

Il metodo Champenois, detto anche classico o tradizionale, fu messo a punto dal celebre monaco benedettino DOM PERIGNON nel 1668, ed è ancora il miglior sistema per ottenere, ottimi spumanti: consiste in una seconda fermentazione della Cuvée in bottiglie ermeticamente chiuse che imprigionano il gas carbonico formando la caratteristica spuma o "mousse". L'uva viene raccolta manualmente ai primi di Settembre, leggermente acerba e pigiata delicatamente in presse speciali che rompono l'acino senza schiacciare, la buccia. In questo modo si ottiene il "mosto-fiore", caratterizzato da un elevato tenore di acidi e completamente privo di sapori acerbi e di tutte quelle sostanze che alloggiavano vicine alla buccia ed al vinacciolo. La successiva fermentazione dovuta ai lieviti naturali (saccaromiceti), trasforma il mosto in vino, formando la base spumante. Dopo alcuni mesi iniziano le delicate operazioni di assaggio e di valutazione e quindi le diverse qualità di vini base spumante vengono opportunamente tagliate (coupage), costituendo così la cuveè. In primavera la cuveè è messa in bottiglia con l'aggiunta della liqueur de tirage, costituita da zucchero di canna e lieviti selezionati e il successivo accatastamento delle bottiglie in cantine sotterranee dove riposeranno da due a tre anni in posizione orizzontale e, cosa fondamentale, a costante temperatura di circa 10 °C. Inizia così la seconda fermentazione o presa di spuma con aumento della pressione interna fino a 6 atmosfere. Così lentamente il vino diventa spumante che affinato dai lieviti, acquisirà profumi e sapori del tutto peculiari. Ad affinamento ultimato le bottiglie vengono poste capovolte sulle PUPITRES per eseguire il remuage (scuotimento) giornaliero, per circa due mesi, con una progressiva inclinazione che favorirà il distacco del deposito formatosi sul fondo della bottiglia ed il suo addensarsi sul collo. Quando lo spumante si è illimpidito viene sottoposto alla sboccatura detta anche degorgement. Essa consiste nel congelare il collo della bottiglia rovesciata così da "imprigionare" tutti i depositi nel ghiaccio: quindi, riportando il tappo verso l'alto e togliendolo successivamente, la pressione interna espellerà il sedimento all'esterno, lasciando nella bottiglia soltanto il vino limpido. Con il rabbocco ad ogni bottiglia si aggiunge una piccola quantità di LIQUER D'EXPEDITION (dosaggio), composta di vino di grande annata e zucchero. Si avranno così, a seconda dei dosaggio i vari tipi: BRUT, con dosatura, BRUT ROSE' con maggiore dosatura ed infine, il PAS DOSE' senza dosaggio. Si esegue quindi la tappatura definitiva con tappo di sughero e la classica "muselette" impropriamente detta gabbietta. Ancora un breve riposo, tempo durante il quale il tappo assume la caratteristica forma di fungo e lo spumante affina la formazione del suo "BOUQUET", e la bottiglia, con il suo accurato e tradizionale abbigliamento, è pronta per affrontare il giudizio dei più esigenti consumatori.



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