



nomen omen

“Un concetto fondamentale che ci guida nella preparazione di un vino che debba servire come base spumante è chiaramente quello di ottenere un vino che non abbia assolutamente nessun difetto organolettico. Questo per il motivo essenziale che se questo difetto può passare inosservato, o quasi inosservato, in un vino tranquillo, è chiaro che nelle condizioni di consumo di un vino spumante lo svolgimento dell'anidride carbonica così come esalta tutte le qualità, esalta contemporaneamente i difetti”.

Ulrico Priore

La qualità in vigna

L'azienda, integrata verticalmente, gestisce 3 ettari di terreno vitato, due a varietà bombino bianco e uno a varietà Montepulciano. Altra uva, a varietà pinot nero, viene comprata da alcuni agricoltori con cui esiste un pluriennale rapporto di fiducia e di consulenza nella conduzione dei vigneti.

I terreni su cui sono impiantati i vigneti D'Araprì sono di natura argilloso-calcareo con colore tendente al grigio-gialliccio. Sono costituiti mediamente dal 30% di sabbia, 24% di limo e 46% di argilla; ben dotati di calcare e sostanza organica, possiedono una elevata capacità idrica consentendo così una regolare maturazione dell'uva. Su questi terreni le uve maturano lentamente, senza sbalzi improvvisi, senza riduzioni del grado di acidità e senza dispersioni delle componenti aromatiche.

La coltivazione dei vigneti viene effettuata con sistemi a basso impatto ambientale. La ricerca della qualità parte dall'uva, coltivata a spalliera con una densità di 3.500 ceppi per ettaro: la produzione/ceppo più modesta consente non solo un maggior titolo zuccherino, che spesso non è essenziale per la preparazione di basi spumanti, ma soprattutto modifica il rapporto tra acido malico e acido tartarico, essenziale per una base spumante particolarmente fine e per disporre di un pH basso.

La raccolta dell'uva avviene manualmente in cassette basse da 15 chilogrammi ciascuna per far sì che la qualità dell'uva che giunge in cantina sia la migliore possibile, come conservazione dell'integrità del frutto, essendo noti i pericoli che possono derivare da una precoce ammostatura con cessione di polifenoli pericolosi.



d'ARAPRÌ 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