



*d'Araprì*  
METODO CLASSICO



## d'Araprì Riserva Nobile

<b>Denominazione</b>	IGP Daunia Bombino Bianco
<b>Vitigni</b>	Bombino bianco.
<b>Zona di Produzione</b>	San Severo.
<b>Vigna</b>	Contrada San Biase e Contrada San Matteo – ettari 1/2 + 12
<b>Tipologia del Terreno</b>	Argilloso-calcareo, in leggero pendio.
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud Sud-Ovest, 80-100 mt. slm
<b>Sistema di allevamento e densità di impianto</b>	Spalliera – 3500 piante per ettaro , Pergola pugliese – 2000 piante per ettaro.
<b>Resa per ettaro</b>	100-120 q.li per ettaro, circa 3-4 kg per ceppo.
<b>Epoca di vendemmia</b>	Metà settembre, con raccolta e selezione manuale delle uve.
<b>Affinamento e permanenza sui lieviti</b>	Ogni bottiglia riposa minimo 36 mesi al riparo della luce e delle correnti d'aria e degli urti, ad una temperatura di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.
<b>Sboccatura (degorgement)</b>	A la glace manualmente, senza aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione.
<b>Colore</b>	Dorato chiaro e cristallino, con perlage sottile e di bella verve.
<b>Profumo</b>	Toni di pasticceria al burro che si fondono con un frutto deciso di ananas e banana e un sentore di vaniglia.
<b>Gusto</b>	Palato pieno e dinamico, ma nel contempo di corpo e volume, con un piacere gustativo indimenticabile.
<b>Millesimato in Commercio</b>	2015