



*d'Araprì*  
METODO CLASSICO

## d'Araprì Brut Rosé



<b>Vitigni</b>	Montepulciano e Pinot nero.
<b>Zona di Produzione</b>	San Severo.
<b>Vigna</b>	Contrada Cotinone e Contrada San Matteo – ettari 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>	Fine agosto pinot nero e fine settembre Montepulciano, con raccolta e selezione manuale delle uve
<b>Affinamento e permanenza sui lieviti</b>	Ogni bottiglia riposa minimo 24 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, con aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione.
<b>Colore</b>	Salmone rosato con sfumature discrete di porpora ed oro.
<b>Profumo</b>	naso intenso fresco e dolce e ampio con fragranza di fiori e una fusione delicata di pane, tostatura e frutta matura.
<b>Gusto</b>	secco seppur rotondo, sapido, di lunga persistenza, con una tessitura gustativa equilibrata e una beva piacevole.