



nomen omen

La caparbietà e l'audacia alla fine hanno premiato chi ha sempre creduto nelle potenzialità del proprio territorio. D'Amico Girolamo, Rapini Louis e Priore Ulrico ce l'hanno fatta a vincere la sfida, lanciata nel lontano 1979, di raggiungere il più alto standard qualitativo con la produzione di spumante classico in Puglia.

NOTE BIOGRAFICHE

D'Amico Girolamo. Chimico e Responsabile Tecnico

Nato il 09/07/1954, laureato in chimica industriale, insegna Impianti e Tecnologie Alimentari presso Istituto d'Istruzione Superiore "Alessandro Minuziano" di San Severo. Coltiva la passione per musica ed ha avuto esperienze musicali come trombettista.



Rapini Louis. Responsabile Vendite e Marketing

Nato il 12/11/1957, diplomato al Conservatorio di Pescara in pianoforte, docente di educazione musicale nella scuola secondaria di primo grado. Figlio d'arte: il padre ha lavorato in una cantina della Champagne. Cura la pubblicitaria aziendale; di madrelingua francese mantiene i contatti con produttori e istituti di ricerca enologici francesi. Coltiva la passione per il collezionismo filatelico e numismatico, si diletta in arti figurative.



Priore Ulrico. Responsabile di Cantina e Manutenzione Impianti

Nato il 01/12/1953, ha collaborato per molti anni come tecnico di cantina presso aziende vinicole di San Severo, attualmente è a tempo pieno lo Chef de Cave della cantina d'Araprì. Appassionato musicista di Jazz, ed egli stesso musicista autodidatta ha al suo attivo numerose collaborazioni musicali con vari gruppi jazz come contrabbassista.

