

Brut Gran Cuvée XXI Sec.



È lo spumante di maggiore impatto organolettico che la Casa propone. La Gran Cuvée XXI Secolo, prodotta solo in annate di qualità superiore, è uno spumante che con orgoglio la d'Araprì riserva agli appassionati, dove eccelle la capacità dei tre amici nel combinare i tre vitigni Bombino Bianco, Montepulciano e Pinot nero in una cuvée di estremo equilibrio ed eleganza.

Vitigni: Bombino bianco, Montepulciano e Pinot nero.

Epoca di vendemmia: seconda metà di agosto pinot nero e prima decade di settembre bombino bianco e montepulciano.

Affinamento e permanenza sui lieviti: minimo 60 mesi

Affinamento post Sboccatura: circa tre mesi

Dosaggio: 5 g/l

Colore: bel giallo luminoso con riflessi dorati e bollicine sottili.

Profumo: al naso di grande eleganza e bilanciamento, aromi di tabacco, miele, albicocche e sentori agrumati.

Gusto: Bocca ampia e piacevolmente cremosa e di grande vivacità con acidità che sostiene al meglio la struttura del vino.

Millesimo in commercio: 2017

Tre Millesimi

Tre Millesimi Nasce per presentare tre grandi Annate di Gran Cuvée XXI Secolo che con perizia sono state affinate a lungo nelle nostre antiche cantine dove, al riparo dalla luce e protette dalla temperatura co-stante, hanno potuto raggiungere il massimo della "Pienezza" nei tre Sensi: Vista, Gusto e Olfatto. Siamo orgogliosi che questi Tre Millesimi siano arrivati per essere gustati sulla vostra tavola, accompagnati da pietanze che certamente saprete Voi abbinare, così come con gusto avete scelto d'Araprì.

Tre Millesimi in commercio: 2007 - 2009 - 2012

Riconoscimenti

		
2019  2019 	2021  2020  2021 	2021  2019  2017 
		
2021  2019  2017 	2021  2017 	2021  VINO SLOW 2019  VINO SLOW 2017  VINO SLOW