

# La Dama Forestiera

Alla fine del 1800 la Gentildama inglese Elisa Croghan, si ritrova a gestire il grande Tenimento del suo convivente, l'ultimo Principe di San Severo Michele di Sangro. Tenimento che lascerà in seguito, alla città, per volere testamentario del Principe stesso, e per cui tale territorio diventerà uno dei vigneti più grandi d'Italia. È così che la Croghan entrerà nella storia della Capitanata col nome di La Dama Forestiera ed è con tale nome che lo scrittore Nino Casiglio Le intitolerà un suo famoso romanzo.

La Casa d'Araprì con ammirazione dedica a Lei questa Cuvée, ottenuta da uve a bacca nera: Montepulciano e Pinot nero, provenienti da propri vigneti, vinificate in bianco e di cui si utilizza esclusivamente il mosto di prima spremitura. La Dama Forestiera è prodotta nella tipologia "Nature" e solo in bottiglie Magnum. Il lento affinamento sui lieviti, nella freschezza, nella quiete e nella penombra conferisce alla "Dama Forestiera" la finezza e l'eleganza che la contraddistingue e fa della Casa d'Araprì una delle più ricercate e apprezzate tra le produttrici di Metodo Classico in Italia.

**Vitigni:** Montepulciano e Pinot nero.

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

**Affinamento e permanenza sui lieviti:** minimo 48 mesi

**Affinamento post Sboccatura:** circa tre mesi

**Dosaggio:** 0 g/l

**Colore:** elegante con colore giallo oro, offre bollicine molto fitte e piccole.

**Profumo:** ricco di complessità e colpisce subito l'eleganza dei profumi maturi con componente di spezie.

**Gusto:** ha un approccio goloso e pieno come al naso, di buon corpo e struttura con notevole lunghezza di gusto.

**Millesimo in commercio:** 2019

## Riconoscimenti



2022  
2017



2020 tttt

