



*d'Arapri*

SPUMANTE CLASSICO

## **d'ARAPRI BRUT**

**Vitigni:** Bombino bianco e Pinot nero.

**Zona di produzione:** San Severo.

**Vigna:** Contrada Monsignore - ettari 2

**Tipologia del terreno:** argilloso-calcareo, in leggero pendio.

**Esposizione e altimetria:** Sud Sud-Ovest, 100 mt. slm.

**Sistema di allevamento e densità di impianto:** Spalliera -  
3500 piante per ettaro.

**Resa per ettaro:** 100 q.li per ettaro, circa 3 kg per ceppo.

**Epoca di vendemmia:** fine settembre, con raccolta e selezione  
manuale delle uve

**Affinamento e permanenza sui lieviti:** 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.



### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** paglierino brillante.

**Profumo:** possiede un bouquet etereo con  
sentore di lisato (crosta di pane).

**Gusto:** delicatamente secco ed armonico.

**Categoria Gastronomica:** Ottimo come a  
peritivo.

E' un vino spumante di classe per festeggiare  
ogni occasione importante come ricevimenti,  
dinner parties, banchetti; ideale da centillinare  
nei momenti di relax.