



d'Araprì

SPUMANTE CLASSICO

d'ARAPRÌ BRUT

Vitigni: Bombino bianco e Pinot nero.

Zona di produzione: San Severo.

Vigna: Contrada Monsignore - ettari 3

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: 90 q.li per ettaro, circa 3 kg per ceppo.

Epoca di vendemmia: fine agosto pinot nero e seconda decade di settembre bombino bianco, 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 e di perlage sottile

Profumo: bouquet etereo con sentore di lisato (crosta di pane), seguiti da toni fruttati di mela, pesca e arancia.

Gusto: delicatamente secco ed armonico, con bocca fresca e di buon corpo e retrolfatto di note tostate e panettone.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo. E' un vino spumante di classe per festeggiare ogni occasione importante come ricevimenti, dinner parties, banchetti; ideale da centellinare nei momenti di relax.