



d'Arapri

SPUMANTE CLASSICO

d'ARAPRÌ BRUT

Vitigni: Bombino bianco e Pinot nero.

Zona di produzione: San Severo.

Vigna: C.da San Biase 1/2 ha , C.da Cotinone 2 ha
e C.da San Matteo 12 ha

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

Esposizione e altimetria: Sud Sud-Ovest, 80-100 mt. slm.

Sistema di allevamento e densità di impianto: Spalliera
- 3500 piante/ha e Pergola pugliese - 2000 piante/ha.

Resa per ettaro: 100-120 q.li per ettaro, circa 3-4 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 retrofatto di note
tostate e panettone.

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

d'Arapri S.r.l. 71016 San Severo (Fg) - Via Zannotti, 30 - Tel & Fax 0882-227643
www.darapri.it - info@darapri.it