



d'Araprì

SPUMANTE CLASSICO

d'ARAPRI PAS DOSE'

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 30 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: elegante, ricco di un suo particolare bouquet.

Gusto: secco, armonico e particolarmente gradevole.

Categoria Gastronomica: Eccellente e raffinato a " tutto pasto".

Rivela la sua classe soprattutto con antipasti, pesce e crostacei di ogni tipo, carni bianche (coniglio, vitello, tacchino), formaggi morbidi.