



*d'Araprì*

SPUMANTE CLASSICO

## d'ARAPRÌ PAS DOSÈ

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

**Zona di produzione:** San Severo.

**Vigna:** Contrada Monsignore e Contrada Baiocco – ettari 3+4

**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 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 carico con riflessi dorati e perlage di bella finezza.

**Profumo:** elegante, ricco con note tostate di pane e sentori di pasticceria.

**Gusto:** secco, armonico con bocca molto elegante, fresca e con voluminosa e sottile cremosità.

**Abbinamenti gastronomici:** 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.