



d'Araprì

SPUMANTE CLASSICO

LA DAMA FORESTIERA

Vitigni: Montepulciano e Pinot nero.

Zona di produzione: San Severo.

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

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

Esposizione e altimetria: Sud Sud-Est, 80 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 fine settembre montepulciano, con raccolta e selezione manuale delle uve.

Affinamento e permanenza sui lieviti: ogni bottiglia riposa minimo 48 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: elegante con colore giallo oro, offre bollicine molto fitte e piccole.

Profumo: ricco di complessità e colpisce subito l'eleganza dei profumi maturi con componente di spezie.

Gusto: ha un approccio goloso e pieno come al naso, di buon corpo e struttura con notevole lunghezza di gusto.

Abbinamenti gastronomici: rivela la sua possenza e sensualità con pietanze saporite quali gamberi in foglia di vite con patate al curry.