



*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.