Casa fondata nel 1979

d'Araprì

SPUMANTE CLASSICO

d'ARAPRÌ GRAN CUVÉE XXI SECOLO

Vitigni: Bombino Bianco, Pinot nero, Montepulciano.

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-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, meta settembre bombino bianco e fine settembre-inizi di ottobre montepulciano, con raccolta e selezione manuale delle uve.

Affinamento e permanenza sui lieviti: ogni bottiglia riposa minimo 60 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: bel giallo luminoso con riflessi dorati e bollicine sottili.

Profumo: al naso di grande eleganza e bilanciamento, aromi di tabacco, miele, albicocche e sentori agrumati.

Gusto: bocca ampia e piacevolmente cremosa e di grande vivacità con acidità che sostiene al meglio la struttura del vino.

Categoria Gastronomica: ideale con aragoste, granchi, salmone e caviale, pietanze al tartufo e formaggi lungamente stagionati, Mette in risalto le sue particolari caratteristiche su ghiotte specialità mediterranee.

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