



d'Araprì

SPUMANTE CLASSICO

d'ARAPRÌ GRAN CUVEE

Vitigni: Bombino Bianco e Pinot nero.

Zona di produzione: San Severo.

Vigna: Contrada Baiocco - ettari 1

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: 100 q.li per ettaro, circa 3 kg per ceppo.

Epoca di vendemmia: metà ottobre, 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: oro scintillante.

Profumo: aromi complessi di estrema eleganza.
aromi di tabacco, miele, albicocche e sentori
agrumati.

Gusto: Bocca ampia e piacevolmente cremosa,
acidità che sostiene al meglio la struttura del
vino.

Categoria Gastronomica: Mette in risalto
le sue particolari caratteristiche su ghiotte
specialità mediterranee.