



d'Araprì

SPUMANTE CLASSICO

d'ARAPRÌ RISERVA NOBILE

Vitigni: Bombino Bianco.

Zona di produzione: San Severo.

Vigna: Contrada Monsignore - ettari 3.

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

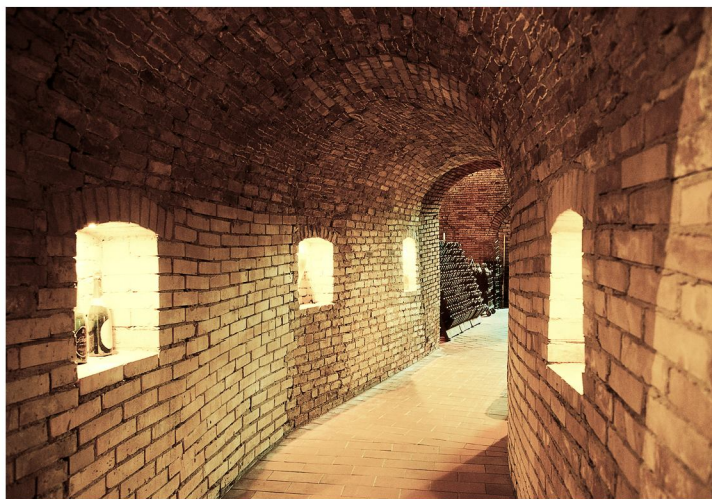
Esposizione e altimetria: Sud Sud-Ovest, 100 mt. slm.

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 settembre, 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: dorato chiaro e cristallino, con perlage sottile e di bella verve.

Profumo: intenso di avvolgente eleganza, con toni di pasticceria al burro che si fondono con un frutto deciso di ananas e banana e un sentore di vaniglia.

Gusto: complesso, di palato pieno e dinamico, ma nel contempo di corpo e volume, con un piacere gustativo indimenticabile. Perfetta interpretazione dello stile d'Araprì che esalta le caratteristiche dell'annata.

Abbinamenti gastronomici: da preferirsi su pesce alla brace e formaggi importanti, mette in risalto le sue particolari caratteristiche su ghiotte specialità mediterranee e con pietanze saporite tipiche delle Daunia.