



*d'Araprì*

SPUMANTE CLASSICO

## d'ARAPRÌ RISERVA NOBILE

**Vitigni:** Bombino Bianco.

**Zona di produzione:** San Severo.

**Vigna:** Contrada Monsignore - ettari 4 .

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

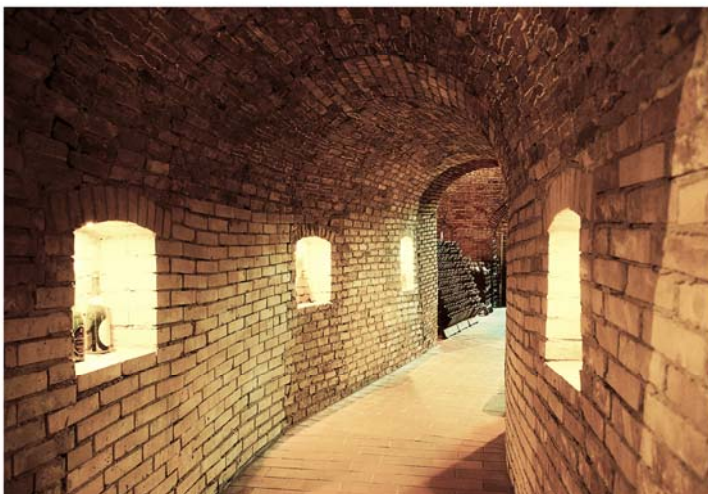
**Esposizione e altimetria:** Sud Sud-Ovest, 100 mt. slm.

**Sistema di allevamento e densità di impianto:** Spalliera -  
3500 piante per ettaro.

**Resa per ettaro:** 100 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 36 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.