



d'Araprì

SPUMANTE CLASSICO

d'ARAPRÌ RISERVA NOBILE

Vitigni: Bombino Bianco.

Zona di produzione: San Severo.

Vigna: Contrada Monsignore - ettari 2

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

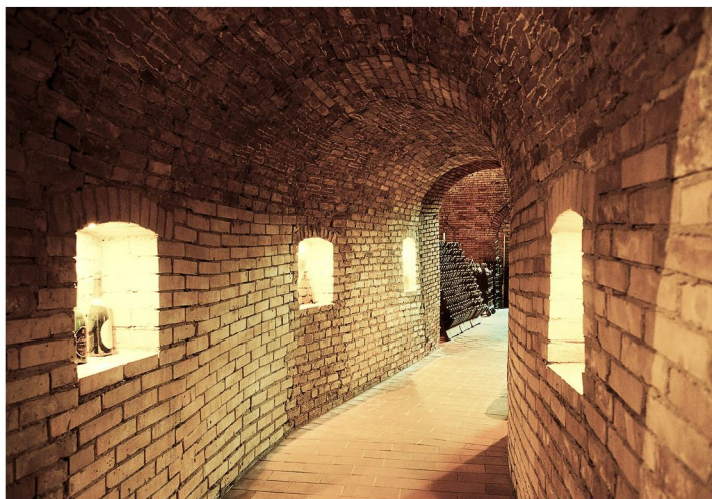
Esposizione e altimetria: Sud Sud-Ovest, 100 mt. slm.

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: metà ottobre, 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: oro scintillante.

Profumo: Intenso di avvolgente eleganza,
ricco di frutta matura con sentore di vaniglia.

Gusto: pieno e complesso, con un piacere
gustativo indimenticabile.
Perfetta interpretazione dello stile d'Araprì
che esalta le caratteristiche dell'annata.

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