



d'Araprì
METODO CLASSICO



d'Araprì Brut

Vitigni	Bombino bianco e Pinot nero.
Zona di Produzione	San Severo.
Vigna	Contrada San Biase , Contrada Cotinone e Contrada San Matteo – ettari 1/2 + 2+ 12
Tipologia del Terreno	Argilloso-calcareo, in leggero pendio. Esposizione e altimetria: Sud Sud-Ovest, 80-100 mt. slm.
Esposizione e altimetria	Sud Sud-Ovest, 80-100 mt. slm
Sistema di allevamento e densità di impianto	Spalliera – 3500 piante per ettaro , Pergola pugliese – 2000 piante per ettaro.
Resa per ettaro	100-120 q.li per ettaro, circa 3-4 kg per ceppo.
Epoca di vendemmia	Fine agosto pinot nero e seconda decade di settembre bombino bianco, con raccolta e selezione manuale delle uve.
Affinamento e permanenza sui lieviti	Ogni bottiglia riposa minimo 24 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.
Sboccatura (degorgement)	A la glace manualmente, con aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione.
Colore	Paglierino brillante e di perlage sottile
Profumo	Bouquet etereo con sentore di lisato (crosta di pane), seguiti da toni fruttati di mela , pesca e arancia.
Gusto	Delicatamente secco ed armonico, con bocca fresca e di buon corpo e retrofatto di note tostate e panettone.