



*d'Araprì*  
METODO CLASSICO



## d'Araprì Brut Gran Cuvée

<b>Vitigni</b>	Bombino Bianco, Pinot nero e Montepulciano.
<b>Zona di Produzione</b>	San Severo.
<b>Vigna</b>	Contrada San Biase , Contrada Cotinone e Contrada San Matteo – ettari 1/2 + 2+ 12
<b>Tipologia del Terreno</b>	Argilloso-calcareo, in leggero pendio.
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud Sud-Ovest, 80-100 mt. slm
<b>Sistema di allevamento e densità di impianto</b>	Spalliera – 3500 piante per ettaro , Pergola pugliese – 2000 piante per ettaro.
<b>Resa per ettaro</b>	100-120 q.li per ettaro, circa 3-4 kg per ceppo.
<b>Epoca di vendemmia</b>	Fine agosto pinot nero, metà settembre bombino bianco e fine sett. montepulciano, con raccolta e selezione manuale delle uve.
<b>Affinamento e permanenza sui lieviti</b>	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.
<b>Sboccatura (degorgement)</b>	A la glace manualmente, scon aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione.
<b>Colore</b>	Bel giallo luminoso con riflessi dorati e bollicine sottili.
<b>Profumo</b>	Al naso di grande eleganza e bilanciamento, aromi di tabacco, miele, albicocche e sentori agrumati.
<b>Gusto</b>	Bocca ampia e piacevolmente cremosa e di grande vivacità con acidità che sostiene al meglio la struttura del vino.
<b>Millesimato in commercio</b>	2012