



d'Araprì
METODO CLASSICO



d'Araprì Pas Dosè

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
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 30 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, senza aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione.
Colore	Paglierino carico con riflessi dorati e perlage di bella finezza.
Profumo	Elegante, ricco con note tostate di pane e sentori di pasticceria.
Gusto	Secco, armonico con bocca molto elegante, fresca e con voluminosa e sottile cremosità.