



d'Araprì
METODO CLASSICO



d'Araprì RN

Denominazione	IGP Daunia Bombino Bianco
Vitigni	Bombino bianco.
Zona di Produzione	San Severo.
Vigna	Contrada San Biase e Contrada San Matteo – ettari 1/2 + 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	Metà 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.
Sboccatura (degorgement)	A la glace manualmente, senza aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione.
Colore	Dorato chiaro e cristallino, con perlage sottile e di bella verve.
Profumo	Toni di pasticceria al burro che si fondono con un frutto deciso di ananas e banana e un sentore di vaniglia.
Gusto	Palato pieno e dinamico, ma nel contempo di corpo e volume, con un piacere gustativo indimenticabile.
Millesimato in Commercio	2017