

Brut RN



La particolarità di questo Millesimato, identificato dalla sigla RN, è quella di rappresentare la Riserva, affinata per almeno 36 mesi, del Nobile vitigno Bombino Bianco, uva autoctona della Capitanata che la Casa d'Araprì ha sperimentato con successo come vino base atto ad essere spumantizzato con il metodo classico.

La tecnica della prima fermentazione in legno dona alla RN un colore oro scintillante, un profumo ricco di frutta matura e sentore di vaniglia. Le sensazioni gustative sono sapide, piene e complesse.

Denominazione: IGP Daunia Bombino Bianco

Vitigni: Bombino bianco.

Epoca di vendemmia: inizi settembre. Prima fermentazione in botti di rovere da 300 lt con permanenza sul feccino nobile fino a gennaio. La vinificazione in botti con sospensione del feccino nobile durante l'affinamento attenua l'acidità tipica del bombino bianco per arricchirlo e dargli una maggiore rotondità.

Affinamento e permanenza sui lieviti: minimo 36 mesi.

Affinamento post Sboccatura: circa tre mesi

Dosaggio: 6 g/l

Colore: dorato chiaro e cristallino, con perlage sottile e di bella verve.

Profumo: Intenso di avvolgente eleganza, con toni di pasticceria al burro che si fondono con un frutto deciso di anansi e banana e un sentore di vaniglia.

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

Millesimo in commercio: 2019

Riconoscimenti

		
2022 ★★★★★	2020  2018 	2022 ●●●●●
2021 ★★★★★		2021 ●●●●●
2020 ★★★★★ 	2020	2020 ●●●●●
 2021 	 2022 VINO SLOW	 2018
 2018 VINO SLOW	 2019  2018 	

d'Araprì Soc. Agricola Srl

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (FG) - Puglia - Italia

Tel. 0882 227643 - info@darapri.it - www.darapri.it