



BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del *vino*

49 duemilaquattordici

BIBENDA DAY 2014

LE NOSTRE EMOZIONI PER CHI NON C'ERA

UNDICESIMO ANNO, UNDICESIMO GRANDE EFFETTO. LUOGHI, RACCONTI, MUSICHE, ETICHETTE, TUTTO PER RICORDARE PER SEMPRE. ARRIVEDERCI A MARZO 2015 PER RITROVARCI INSIEME A PIAZZA ITALIA, E QUESTA VOLTA TANTI, TANTI DI PIÙ PER UN PROGRAMMA DIVERSO MA SEMPRE CON TANTA VOGLIA DI ESSERCI.





PRIMO TEMPO GLI SPUMANTI

MASSIMO BILLETTO

L'ARTE SPUMANTISTICA ITALIANA È ESPRESSIONE DI ECCELLENZE TECNICHE DIFFICILMENTE EGUAGLIABILI NEL MONDO. LA NATURA HA DATO AL NOSTRO PAESE BELLEZZE UNICHE E IRRIPRODUCIBILI, NEGANDOGLI PERÒ UNO SPECIFICO TERROIR ATTO A VALORIZZARE IL CARATTERE DEGLI SPUMANTI. LA CAPACITÀ TUTTA ITALIANA DI COMPENSARE QUESTO DEFICIT NATURALE CON SAPIENZA, STUDIO, CORAGGIO E AMORE PER LA TERRA, CI REGALA DEI VERI E PROPRIO GIOIELLI.



GRAN CUVÉE XXI SECOLO 2002

D'ARAPRÌ / *San Severo (FG)*

Bombino, Pinot Nero, Montepulciano

È una straordinaria storia imprenditoriale, fatta di passione e coraggio nel voler creare uno spumante di alta qualità nel cuore del sud Italia. Così Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, amanti delle cose belle e buone, nel 1979 decisero di creare una realtà produttiva che coniugasse la tradizione della Daunia alla tecnica più avanzata. Nascono così gli spumanti d'Araprì, forgiati sulla varietà autoctona più tipica e sino ad allora mai valorizzata, il Bombino bianco, antico testimone delle crociate e qui portato dalla Terra Santa. Nelle storiche cantine del '700 maturano alcune tra le più incredibili espressioni spumantistiche d'Italia. La Gran Cuvée, oltre 10 anni sui lieviti, è di perfezione tecnica assoluta, con un perlage finissimo che si unisce a profumi e sapori ancestrali, fatti di mineralità bruciante, spezie dolci e toni boisé. Il caldo carattere del Sud, arte e sapienza, questo è d'Araprì.

