



MAGAZZINO delle emozioni



CLAUDIA CHIAROTTI

UN CONTENITORE PREZIOSO, QUESTE PAGINE, IN CUI
RACCOGLIAMO LE DEGUSTAZIONI DEI VINI AI QUALI,
SENZA INDUGIO ALCUNO, DIAMO IL NOSTRO GIUDIZIO
DELL'ECCELLENZA E DELLA PIACEVOLEZZA.

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

49 duemilaquattordici



LA DAMA FORESTIERA 2008

D'Araprì

Via Zannotti, 30

71016 San Severo FG

Montepulciano 50%, Pinot Nero 50%
12,5% - € 60

Era il 1979 quando Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Priore Ulrico, tre amici accomunati dalla passione per il vino, danno vita all'azienda d'Araprì (nome acronimo dei loro cognomi) con il preciso intento di produrre Spumante Metodo Classico da Bombino Bianco e Montepulciano. La produzione, inizialmente di sole 90 bottiglie, ha raggiunto oggi le 82.000 unità, etichette con l'anima e il carattere del territorio dal quale provengono. La Dama Forestiera è dedicata a Elisa Croghan, gentildonna inglese convivente del Principe di San Severo Michele di Sangro che lasciò in dono tutti i suoi possedimenti all'allora Capitanata pugliese, l'odierna provincia di Foggia. Nasce da 7 ettari tra Monsignore e Contrada Baiocco, su terreni calcareo argillosi in leggero pendio dove le viti sono allevate a spalliera con 3.500 ceppi per ettaro. La resa è di 100 quintali. Vendemmia a inizio settembre per il Pinot Nero e a fine settembre per il Montepulciano, poi fermentazione in bottiglia sui lieviti per minimo 50 mesi nella cantina sotterranea della Casa d'Araprì. Paglierino dorato con spuma minuta e finissima. Complesso già al naso, con inebrianti percezioni di nespole e susine mature, scorza di limone, crosta di pane e mandorle tostate, arricchite da spezie e ricordi di crema pasticcera. Strutturato e coerente al palato, ricco di mineralità e freschezza e dotato di una lunga e sapida chiusura. Da provare con una saporita pasta con le sarde.

