

Sansevieria Brut Rosé



Sansevieria è un Metodo che d'Arapri ha messo a punto in questi 40 anni di Maison dedicata esclusivamente alla produzione di Spumante con il Metodo Classico o Champenois come si dice nel resto del mondo.

Sansevieria è voler ricordare Raimondo Di Sangro VII Principe di San Severo che da Illuminato ha voluto suggellare con tale nome una sua ricerca botanica, dando così prestigio alla Città della Capitanata, che già all'epoca era conosciuta per i suoi vini.

VITIGNI Uva di Troia

CONTRADA Contrada Capone.

SUOLO Argilloso - calcareo, in leggero pendio.

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA Sud, Sud - Ovest, 80 - 100 mt. slm.

SESTO DI IMPIANTO Pergola pugliese - 2000 piante per ettaro.

RESA PER ETTARO 90-100 q.li per ettaro, circa 3-4 kg per ceppo.

VENDEMMIA Prima metà settembre, con raccolta e selezione manuale delle uve.

PERMANENZA SUI LIEVITI Minimo 48 mesi ad una temperatura media di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.

SBOCCATURA A la glace manualmente, circa quattro mesi prima della commercializzazione.

DOSAGGIO 7 g/l

MILLESIMO IN COMMERCIO 2022

NOTE DI DEGUSTAZIONE Un rosa pallido con riflessi di buccia di cipolla, bouquet di frutti dalla scorza rossa e agrumi. Al palato bocca precisa, elegante con finale di lamponi e grande freschezza, ottima lunghezza di gusto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Da servire a tutto pasto con piatti di media struttura, intricante anche con antipasti di crostacei o carni rosse.



PREMI E RICONOSCIMENTI

d'Arapri Soc. Agricola S.r.l.
Spumante Metodo Classico

Via Michele Zannotti, 30 • 71016 San Severo (FG) • Tel. 0882 227643 • info@darapri.it