



d'Araprì
METODO CLASSICO

d'Araprì Brut Sansevieria



Denominazione	IGP Daunia Rosè
Vitigini	Nero di Troia
Zona di Produzione	San Severo
Vigna	Contrada San Matteo – ettari 2
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	Pergola pugliese – 2000 piante per ettaro
Resa per ettaro	100-120 q.li per ettaro, circa 3-4 kg per ceppo
Epoca di vendemmia	Fine settembre, con raccolta e selezione manuale delle uve
Affinamento e permanenza sui lieviti	Ogni bottiglia riposa minimo 30 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, con aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione
Colore	Rosa pallido con riflessi di buccia di cipolla offre un perlage di ottima finezza
Profumo	Bouquet di frutti dalla scorza rossa e agrumi
Gusto	Bocca precisa ed elegante con finale di lamponi e grande freschezza, ottima lunghezza di gusto
Millesimo in Commercio	2017