

## NEL BICCHIERE

# Dai D'Araprì bollicine rosé di qualità

**L'**alberello, la forma tradizionale e storica di coltivazione della vite in Puglia, è stato sostituito nel tempo dalla spalliera e in alcuni casi dalla pergola, che qui in Puglia chiamiamo «tendone». L'equazione tendone uguale grandi rese (in Capitanata si arriva a superare anche i 500 quintali per ettaro) ha da sempre contrassegnato questo tipo di coltivazione come massiva e di scarsa qualità. Una generalizzazione che penalizza chi si attiene a rese basse, ma soprattutto chi tenendo conto della maggiore insolazione di questi anni (riscaldamento planetario), tende a proteggere le uve con una maggiore fogliazione.



**Sansevieria  
Rosé Brut  
2015**  
Az.: D'Araprì  
Uve: Nero di  
Troia. Giudizio:  
eccellente.  
Prezzo: 42 euro

La scelta ovviamente dipende molto dalla qualità del terreno, dalla sua esposizione e soprattutto dal vino che si vuole ottenere. E' stato tutto questo a spingere i D'Araprì a scegliere per i nuovi impianti l'allevamento a tendone, senza, visti i risultati, che ne fosse compromessa la qualità dei prodotti, anzi! Ecco l'ultimo nato, presentato in occasione del quarantennale dell'attività aziendale. Solo uve nero di Troia per il Sansevieria 2015,

un brut rosé dal colore quasi corallo e dalle bollicine fini e persistenti. I profumi richiamano inizialmente il pane, frutta secca con una lieve nota tostata, poi arancia sanguinella, melograno e fragola. La bocca è cremosa, fresca, con una sottile sapidità che ne allunga il profilo e la persistenza gustativa. Un gran bel bere!

**Pasquale Porcelli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

