

**1A SPUMANTI**

# La "Chiocciola" a Dama Forestiera



**40 ANNI**  
Festeggiamenti  
e torta per  
il compleanno  
della cantina

**M**entre stanno per terminare i lavori che hanno portato all'ampliamento delle **Cantine d'Araprì**, situate nel cuore del centro storico di San Severo, la nota Casa spumantistica ha visto assegnarsi il prestigioso riconoscimento della "Chiocciola" di Slow Food, con la Dama Forestiera, bottiglia "Magnum" (da 1,5 litri) prodotta in soli 5000 esemplari ad annata. Si tratta di uno spumante brut vinificato in "blanc de noir", con il Metodo Classico, da uve Montepulciano e Pinot nero dei propri vigneti, vinificato in bianco. "Si tratta di un riconoscimento importante – ha commentato a *l'Attacco* **Girolamo d'Amico** delle cantine d'Araprì – perché è stato premiato questo 'melange', questo mix di uve e non più il solo nostro Bombino bianco, base per spumantizzazione con uve bianche autoctone". Ancora Girolamo d'Amico sul significato della Chiocciola: "È simbolo assegnato a una cantina per il modo in cui interpreta valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con quelli di Slow Food. L'attribuzione di questo simbolo implica l'assenza di diserbante chimico nei vigneti". La Dama Forestiera, trae il suo nome dalla Gentildama inglese, **Elisa Croghan**, che alla fine dell'800 si è trovata a gestire il grande Tenimento del suo convivente, l'ultimo Principe di San Severo, **Michele di Sangro**. La Casa d'Araprì le ha dedicato questa Cuvée. Le conclusioni di d'Amico: "La Dama Forestiera risponde ai valori di Slow Food, perché trattasi di una bottiglia che, oltre ad avere una qualità organolettica eccellente, riesce a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente".