

Sansevieria Brut Rosé



Sansevieria è ottenuta dalla vendemmia interamente manuale e dalla vinificazione al 100% di uva di Nero di Troia allevata nell'agro di San Severo di Puglia. Il suo meraviglioso colore rosa è dato da un lieve contatto del mosto con le sue bucce. Questo gli dona complessità, eleganza e potenza uniche.

Sansevieria è un Metodo che d'Araprì ha messo a punto in questi 40 anni di Maison dedita esclusivamente alla produzione di Spumante Metodo Classico.

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 e conoscenza anche alla Città di Capitanata che già all'epoca era conosciuta per i suoi vini.

Sansevieria è il nome che d'Araprì ha scelto per evidenziare in una bottiglia trasparente il fantastico colore rosa corallo, protetto da uno speciale involucro biodegradabile che ha la funzione di trattenere i raggi dannosi della luce.

Denominazione: IGP Daunia Rosè

Vitigni: Nero di Troia

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Affinamento e permanenza sui lieviti: minimo 30 mesi

Affinamento post Sboccatura: circa tre mesi

Dosaggio: 6 g/l

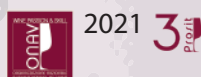
Colore: rosa corallo con riflessi di buccia di cipolla offre un perlage di ottima finezza.

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

Riconoscimenti



d'Araprì Soc. Agricola Srl

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (FG) - Puglia - Italia

Tel. 0882 227643 - info@darapri.it - www.darapri.it