



d'Araprì

SPUMANTE METODO CLASSICO

San Severo

Attitude

Dal latino aptus “adatto”.

*Disposizione innata o acquisita che rende possibile
o facilita lo svolgimento di particolari forme di attività*

fonte Treccani

Nato dalla selezione di Montepulciano e Pinot Nero nel territorio di San Severo in Contrada San Matteo, dove d'Araprì ritiene che ci sia un innata *attitudine* per le uve ad essere spumantizzate con il Metodo Classico.

Attitude è la filosofia di sostenibilità che pervade lo spirito della Casa d'Araprì.

Questa *Cuvée Collection* è dedicata agli Estimatori più affezionati.

✦ **EXTRA BRUT ROSÉ** ✦

Denominazione: V.S.Q.

Uvaggio: 70% Montepulciano e 30% Pinot Nero

Vigna: Contrada San Matteo

Tipologia del terreno: argilloso-calcareo, in leggero pendio.

Caratteristiche dei Vigneti: Pergola pugliese

Affinamento sui lieviti: minimo 36 mesi

Sboccatura (degorgement): a la glace manualmente

Tappo: Sughero birondellato

d'Araprì Società Agricola Srl

Via M.Zannotti,, 30 - 71016 San Severo (FG) - Puglia - Italia - Tel. 0882 227643 - www.darapri.it