



d'Araprì

SPUMANTE CLASSICO

d'ARAPRÌ RISERVA NOBILE



Vitigni: Bombino Bianco.

Zona di produzione: San Severo.

Vigna: C.da San Biase 1/2 ha e C.da San Matteo 12 ha

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: Spalliera
- 3500 piante/ha e Pergola pugliese - 2000 piante/ha.

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 36 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.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: dorato chiaro e cristallino, con perlage sottile e di bella verve.

Profumo: intenso di avvolgente eleganza, con toni di pasticceria al burro che si fondono con un frutto deciso di ananas e banana e un sentore di vaniglia.

Gusto: complesso, di palato pieno e dinamico, ma nel contempo di corpo e volume, con un piacere gustativo indimenticabile. Perfetta interpretazione dello stile d'Araprì che esalta le caratteristiche dell'annata.

Abbinamenti gastronomici: da preferirsi su pesce alla brace e formaggi importanti, mette in risalto le sue particolari caratteristiche su ghiotte specialità mediterranee e con pietanze saporite tipiche delle Daunia.

d'Araprì S.r.l. 71016 San Severo (Fg) - Via Zannotti, 30 - Tel & Fax 0882-227643
www.darapri.it - info@darapri.it