

d'Araprì Pas Dosé



La solidità aziendale si è sempre tradotta in una capacità di ricerca ossia in spumanti pregni di informazioni come questo Pas Dosé che è il prodotto più secco della gamma degli spumanti commercializzati. e rivela tutte le potenzialità dell'areale Dauno. Non vede l'aggiunta della liquer d'expédition, per cui il vino base si esprime in tutta la sua personalità. Il Pas Dosé si rivolge a persone che fanno uso di spumante a tutto pasto e agli appassionati di spumante classico

Vitigni: Bombino bianco e Pinot nero.

Epoca di vendemmia: seconda metà di agosto pinot nero e prima decade di settembre bombino bianco.

Affinamento e permanenza sui lieviti: minimo 24 mesi.

Affinamento post Sboccatura: circa due mesi

Dosaggio: 0 g/l

Colore: paglierino carico con riflessi dorati e perlage di bella finezza.

Profumo: elegante, ricco con note tostate di pane e sentori di pasticceria.

Gusto: secco, armonico con bocca molto elegante, fresca e con voluminosa e sottile cremosità. Dopo 30 mesi di affinamento rilascia sensazioni pulsanti, mordenti ma anche dolci.

Riconoscimenti

 **VINIBUONI
D'ITALIA**

2022 ★★★★★
2019 ★★★★★
2017 ★

 **The WineHunter**

2021  2018 
2019 

 **Sparkle
CUCINA & VINI**

2020 ●●●●●
2019 ●●●●●
2017 ●●●●●
2016 ●●●●●

 **AQUA**

2019  **Profit**

 **RADICI
del Sud**

**1° CLASSIFICATO
SPUMANTE BIANCHI DA UVE AUTOCTONE
WINE BUYERS**

d'Araprì Soc. Agricola Srl
Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (FG) - Puglia - Italia
Tel. 0882 227643 - info@darapri.it - www.darapri.it