



d'Araprì
METODO CLASSICO



d'Araprì "La Dama Forestiera"

Vitigni	Montepulciano e Pinot nero.
Zona di Produzione	San Severo.
Vigna	Contrada Cotinone e Contrada San Matteo – ettari 2+ 12
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 per ettaro , Pergola pugliese – 2000 piante per ettaro.
Resa per ettaro	100-120 q.li per ettaro, circa 3-4 kg per ceppo.
Epoca di vendemmia	Fine agosto pinot nero e fine settembre montepulciano, con raccolta e selezione manuale delle uve.
Affinamento e permanenza sui lieviti	ogni bottiglia riposa minimo 48 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.
Sboccatura (degorgement)	A la glace manualmente, senza aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione.
Colore	Elegante con colore giallo oro, offre bollicine molto fitte e piccole.
Profumo	Ricco di complessità e colpisce subito l'eleganza dei profumi maturi con componente di spezie.
Gusto	Ha un approccio goloso e pieno come al naso, di buon corpo e struttura con notevole lunghezza di gusto.
Millesimato in commercio	2013