



*d'Araprì*  
METODO CLASSICO

## d'Araprì Brut Sansevieria

<b>Denominazione</b>	IGP Daunia Rosè
<b>Vitigini</b>	Nero di Troia
<b>Zona di Produzione</b>	San Severo
<b>Vigna</b>	Contrada San Matteo – ettari 2
<b>Tipologia del Terreno</b>	Argilloso-calcareo, in leggero pendio
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud Sud-Ovest, 80-100 mt. slm
<b>Sistema di allevamento e densità di impianto</b>	Pergola pugliese – 2000 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	100-120 q.li per ettaro, circa 3-4 kg per ceppo
<b>Epoca di vendemmia</b>	Fine settembre, con raccolta e selezione manuale delle uve
<b>Affinamento e permanenza sui lieviti</b>	Ogni bottiglia riposa minimo 30 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
<b>Sboccatura (degorgement)</b>	A la glace manualmente, con aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione
<b>Colore</b>	Rosa pallido con riflessi di buccia di cipolla offre un perlage di ottima finezza
<b>Profumo</b>	Bouquet di frutti dalla scorza rossa e agrumi
<b>Gusto</b>	Bocca precisa ed elegante con finale di lamponi e grande freschezza, ottima lunghezza di gusto
<b>Millesimato in commercio</b>	2015

