Brut Rosè



Il Rosé è espressione autentica della Puglia, un vino identitario che non poteva mancare nella gamma della Casa d'Araprì.
Questo Brut Rosé nasce dall'incontro tra Montepulciano, voce profonda del territorio, e Pinot Nero, vitigno di respiro internazionale, in un dialogo armonioso tra radici e visione.

VITIGNI	Montepulciano e Pinot nero.
CONTRADA	Contrada Cotinone e Contrada San Ricciardo.
SUOLO	Argilloso - calcareo, in leggero pendio.
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	Sud, Sud - Ovest, 80 - 100 mt. slm.
SESTO DI IMPIANTO	Pergola pugliese – 2000 piante per ettaro.
RESA PER ETTARO	100-120 q.li per ettaro, circa 3-4 kg per ceppo.
VENDEMMIA	Metà agosto pinot nero e inizi settembre montepulciano, con raccolta e selezione manuale delle uve.
PERMANENZA SUI LIEVITI	Minimo 24 ad una temperatura media di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.
DOSAGGIO	6 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Si presenta con un colore salmone rosato, attraversato da delicate sfumature di porpora, accompagnato da una spuma morbida. Al naso è intenso, armonioso, avvolgente, con note floreali che si intrecciano a lievi tostature. Il sorso è pieno e secco, ma al tempo stesso rotondo, con una piacevole vena sapida che ne allunga la persistenza.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Elegante e originale come aperitivo, si rivela sorprendente anche a fine pasto accanto alla pasticceria secca. È lo spumante più morbido proposto dalla Casa, ideale in ogni momento della giornata e naturale simbolo di convivialità, amore e gioia.
ALTRI FORMATI	Disponibile anche in formato Magnum 150cl

PREMI E RICONOSCIMENTI

d'Araprì Soc. Agricola S.r.l.
Spumante Metodo Classico
Via Michele Zannotti, 30 • 71016 San Severo (FG) • Tel. 0882 227643 • info@darapri.it