Brut RN



Questo Spumante nasce da sole uve di Bombino Bianco, vitigno autoctono della Capitanata, e incarna la visione pionieristica della Casa d'Araprì nel valorizzarlo come Metodo Classico. Primo spumante dell'azienda, ha aperto la strada, in tempi non sospetti, all'affermazione dei vitigni autoctoni come voce autentica del territorio.
La prima fermentazione in legno rievoca le antiche tecniche di vinificazione, intrecciandole con la consapevolezza e la precisione delle conoscenze enologiche moderne.

VITIGNI	Bombino Bianco
CONTRADA	Contrada San Matteo
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 5-6 kg per ceppo
VENDEMMIA	Inizi settembre. Prima **fermentazione in tonneaux** da 300 lt. con permanenza sur lie fino a gennaio

PERMANENZA SUI LIEVITI	Minimo 36 ad una temperatura media di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina
DOSAGGIO	5 g/l
MILLESIMO IN COMMERCIO	2020

NOTE DI DEGUSTAZIONE	Dorato chiaro e cristallino, con perlage da una bella verve. Al naso toni di pasticceria al burro che si fondono con un frutto deciso di anans e banana e un sentore di vaniglia. Palato pieno e complesso. Perfetta interpretazione dello stile d'Araprì che esalta le caratteristiche dell'annata.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ideale in abbinamento a pesce alla brace, carni bianche e formaggi a pasta filata stagionati, esprime al meglio il suo carattere anche accanto ai piatti saporiti della tradizione dauna, come la Zuppetta Sanseverese.

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