Brut Gran Cuvée XXI Secolo



È lo spumante di maggiore impatto organolettico che la Casa propone.
La Gran Cuvée XXI Secolo, prodotta solo in annate di qualità superiore, è uno spumante che con orgoglio la d'Araprì riserva agli appassionati. Invecchiato lungamente racchiude aromi complessi.

VITIGNI	Bombino Bianco, Montepulciano e Pinot Nero
CONTRADA	Cotinone, San Matteo e 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 5-6 kg per ceppo.
VENDEMMIA	Metà agosto Pinot Nero, inizi settembre Bombino Bianco e Montepulciano, con raccolta e selezione manuale delle uve.
PERMANENZA SUI LIEVITI	Minimo 60 ad una temperatura media di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.
DOSAGGIO	4 g/l
MILLESIMO IN COMMERCIO	2018
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Oro luminoso con riflessi verdi e bollicine sottili. Naso di grande eleganza dai sentori agrumati, albicocca, aromi di tabacco e miele. Bocca ampia, cremosa e di grande vivacità con acidità che sostiene al meglio la struttura.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ideale con aragoste, granchi, salmone e caviale, pietanze al tartufo e formaggi lungamente stagionati. Mette in risalto le sue particolari caratteristiche su ghiotte specialità mediterranee, anche semplici come il pane e pomodoro.

Tre Millesimi

Tre Millesimi nasce per celebrare tre annate straordinarie, affinate con maestria e pazienza nelle nostre antiche cantine, dove il silenzio, la penombra e l'assenza di vibrazioni hanno custodito la loro lenta evoluzione. Qui, a temperatura costante, ogni vino ha potuto compiere il proprio cammino verso l'apice espressivo, raggiungendo quella rara "Pienezza nei tre Sensi": Vista, Gusto e Olfatto.

MILLESIMI IN COMMERCIO	2008 • 2012 • 2014

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