# Sansevieria Brut Rosé




**Sansevieria** è un Metodo che d'Araprì ha messo a punto in questi 40 anni di Maison dedita esclusivamente alla produzione di Spumante con il Metodo Classico o Champenois come si dice nel resto del mondo.
**Sansevieria** è voler ricordare Raimondo Di Sangro VII Principe di San Severo che da Illuminato ha voluto suggellare con tale nome una sua ricerca botanica, dando così prestigio alla Città della Capitanata, che già all'epoca era conosciuta per i suoi vini.

| | |
|---|---|
| VITIGNI | Uva di Troia |
| CONTRADA | Contrada Capone. |
| 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 | 90-100 q.li per ettaro, circa 3-4 kg per ceppo. |
| VENDEMMIA | Prima metà settembre, con raccolta e selezione manuale delle uve. |
| PERMANENZA SUI LIEVITI | Minimo 48 mesi ad una temperatura media di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina. |
| SBOCCATURA | A la glace manualmente, circa quattro mesi prima della commercializzazione. |
| DOSAGGIO | 7 g/l |
| MILLESIMO IN COMMERCIO | 2019 |
| NOTE DI DEGUSTAZIONE | Un rosa pallido con riflessi di buccia di cipolla, bouquet di frutti dalla scorza rossa e agrumi. Al palato bocca precisa, elegante con finale di lamponi e grande freschezza, ottima lunghezza di gusto. |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI | Da servire a tutto pasto con piatti di media struttura, intricante anche con antipasti di crostacei o carni rosse. |

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