La Dama Forestiera



Elisa Croghan contribuì contribuì in modo determinante allo sviluppo agricolo della **Capitanata** attuando le volotà testamentarie del Principe di Sangro ed entra così nella storia con il nome di **Dama Forestiera.**
Con ammirazione, d'Araprì le dedica questa Cuvée Nature prodotta esclusivamente in Magnum da uve a bacca nera vinificate in bianco utilizzando solo il mosto di prima spremitura e affinata per almeno cinque anni nelle storiche cantine sotterranee del XVIII secolo.

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 5-6 kg per ceppo.
VENDEMMIA	Metà agosto pinot nero e inizi settembre montepulciano, con raccolta e selezione manuale delle uve.
PERMANENZA SUI LIEVITI	Minimo 60 mesi ad una temperatura media di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.
DOSAGGIO	0 g/l
MILLESIMO IN COMMERCIO	2020
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Giallo citrino con bollicine finissime e persistenti; al naso esprime grande complessità ed eleganza con profumi maturi e speziati, mentre al palato risulta goloso, pieno e strutturato, con notevole lunghezza gustativa.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Rivela la sua possenza e sensualità accompagnando perfettamente sia pietanze etniche dai sapori intensi e speziati, sia specialità mediterranee più semplici, dove riesce a esaltare con eleganza la purezza e l'autenticità dei singoli ingredienti.

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