il bicchiere

D'Araprì Brut Rosé, tra Montepulciano e Pinot nero

Dalla Puglia, un metodo classico rosé che unisce la generosità del frutto alla finezza della bolla, tra delicate tostature e sapidità decisa

di **VANIA VALENTINI**

A San Severo, in Capitanata, la storia di d'Araprì prende avvio nel 1979 per mano di tre amici: Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore. Li accomunano il jazz, la passione per il vino e la convinzione che anche il Sud possa esprimere un metodo classico d'eccellenza. Dai loro cognomi nasce il nome della cantina; dalla valorizzazione dei vitigni locali prende forma il progetto. Accanto al Bombino bianco, cuore dell'azienda, trovano spazio altre varietà: il Brut Rosé nasce dall'incontro tra Montepulciano e Pinot nero.

Le vendemmie seguono i ritmi dei due vitigni, dalla seconda metà di agosto per il Pinot nero alla prima metà di settembre per il Montepulciano. Il vino sosta almeno 24 mesi sui lieviti, riposa circa due mesi dopo la sboccatura con un dosaggio di 6 g/l. Al calice, il raffinato rosa salmone è percorso da un perlage fine e persistente. Il naso intreccia la fragranza dei fiori alla pienezza della frutta matura, su un fondo di delicate tostature. L'ingresso è ampio e avvolgente, animato da una bolla finissima e ben integrata che accompagna il sorso con delicatezza. La rotondità si accorda a un profilo asciutto, mentre la sapidità e la vivacità danno ritmo alla progressione. Ne emerge una tessitura raffinata e di personalità, nella quale la generosità del frutto trova slancio e continuità, lasciando il desiderio di tornare al calice.

VOTO 8,75/10



Il d'Araprì Brut Rosé, metodo classico da Montepulciano e Pinot nero