Catalogo



d'Arapri

METODO CLASSICO

SAN SEVERO - PUGLIA

d'Araprì
METODO CLASSICO

d'Araprì

d'Araprì nasce a San Severo, nel cuore della Capitanata, da un'idea tanto semplice quanto rara: produrre esclusivamente Spumante con il Metodo Classico, senza compromessi, senza fretta.

Un'amicizia, cantine ipogee settecentesche, un territorio vocato alla viticoltura da tempi lontani: sono questi gli elementi che, dal 1979, danno forma a ogni cuvée della Casa.

Non è un percorso fatto di grandi numeri o di campagne pubblicitarie, ma di rigore artigianale e di una qualità che nel tempo è stata riconosciuta dalle voci più autorevoli del settore.

È una storia che vale la pena conoscere prima ancora di essere degustata: Arte, passione e rispetto per ciò che il tempo sa costruire.



Tre Amici

Tutto ha inizio da un'amicizia, le cui radici nascono nella musica jazz, rinsaldata e maturata negli anni con la passione comune per il vino ed i vitigni autoctoni della Capitanata.

«Noi, Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore diamo vita, nel 1979, alla prima produzione di spumanti d'Araprì. La sfida è importante, fare solo spumante, al Sud. Il collante per affrontare e vincere questa sfida è stato l'amore per il Territorio, l'amicizia e la musica.»

d'Araprì nasce da una sonorità musicale dell'unione dei tre cognomi: **d'A**mico **Ra**pini **Pri**ore.

Dal 2019 la nuova generazione — Anna **d'A**mico, Daniele **Ra**pini e Antonio **Pri**ore — raccoglie il testimone, portando avanti la stessa visione con uno sguardo rivolto al futuro.



Le Cantine

I sotterranei di d'Araprì si estendono per circa 1000 mq nel cuore di San Severo, a cavallo del Giro Interno: un intreccio di ambienti di epoche diverse, tra la fine del '500 e gli inizi del '700, uniti nel tempo sotto storici palazzi del centro.

Tra le antiche mura duecentesche, una pressa del 1836 e l'antica prigione dei Carbonari Morelli e Silvati, questa cantina — riconosciuta dal FAI, Fondo Ambiente Italiano — custodisce l'affinamento di migliaia di bottiglie a una temperatura costante di 13°C, al buio. Qui il remuage sulle pupitre e la sboccatura a la glace vengono ancora eseguiti a mano, prima che le bottiglie siano pronte per essere degustate.

Uno spazio che, oltre alla produzione, accoglie rassegne musicali, mostre ed eventi culturali, offrendo a chi lo visita un'esperienza che va oltre la degustazione.



La Capitanata

La Capitanata, protetta dai monti della Majella e dal Gargano, gode di una ventosità naturale che allontana gelate e malattie della vite.

Il terreno calcareo-argilloso, ricco di sostanza organica, garantisce una maturazione lenta e regolare dell'uva, preservando acidità e profumi varietali.

Diciotto ettari di vigneto a Contrada San Biase, San Matteo e Cotinone ospitano le cultivar autoctone **Bombino Bianco**, **Nero di Troia** e **Montepulciano**, insieme al **Pinot Nero**.

La vendemmia è manuale, e l'Opificio sorge a pochi passi dai vigneti, per portare l'uva in cantina nel minor tempo possibile e preservarne l'integrità.

I nostri Spumanti
Metodo Classico



d'Arapri
METODO CLASSICO

SAN SEVERO - PUGLIA

Brut



È l'etichetta simbolo della Casa, emblema di una storia fatta di intuizione e continuità.
Arricchito dall'aggiunta della liqueur d'expédition, il Brut d'Araprì nasce da un uvaggio armonioso che ne definisce equilibrio e riconoscibilità.
Versatile e immediato, unisce eleganza e piacevolezza di beva, rendendolo la scelta ideale per ogni occasione e capace di parlare a un pubblico ampio e trasversale.

VITIGNI	Bombino bianco e Pinot nero.
CONTRADA	Contrada Cotinone e 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	Inzi agosto pinot nero e inizi settembre bombino bianco, con raccolta e selezione manuale delle uve.
PERMANENZA SUI LIEVITI	Minimo 24 ad una temperatura media di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.
DOSAGGIO	5 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore Paglierino carico e perlage sottile. Bouquet etereo con sentore di lisato ingentilito da profumi di fiori di campo essiccati e rimpolpato da sentori fruttati. Il dosaggio zuccherino preserva fragranza e freschezza aromatica. Delicatamente secco ed armonico.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo come aperitivo. E' un vino spumante di classe per festeggiare ogni occasione importante come ricevimenti, dinner parties, banchetti; ideale da centellinare nei momenti di relax.

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

Pas Dosé



La solidità aziendale si è sempre tradotta in una capacità di ricerca ossia in spumanti pregni di informazion come questo Pas Dosé.
E il prodotto più secco della gamma e rivela tutte le potenzialità dell'areale **Dauno.**
Non vede l'aggiunta della liquer d'expedition, per cui il vino base si esprime in tutta la sua personalità.
Il Pas Dosé si rivolge a persone che fanno uso di spumante a tutto pasto e agli appassionati di spumante classico.

VITIGNI	Bombino bianco e Pinot nero.
CONTRADA	Contrada Cotinone e 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	Inzi agosto pinot nero e inizi settembre bombino bianco, con raccolta e selezione manuale delle uve.
PERMANENZA SUI LIEVITI	Minimo 24 ad una temperatura media di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.
DOSAGGIO	0 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore Paglierino carico con riflessi dorati e perlage di bella finezza. Ricco con note tostate di pane e sentori floreali. Secco, armonico con bocca molto elegante, fresca e con voluminosa e sottile cremosità.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Eccellente e raffinato a " tutto pasto". Rivela la sua classe soprattutto con antipasti, pesce e crostacei di ogni tipo, carni bianche (coniglio, vitello, tacchino), formaggi morbidi.

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

Brut Rosè



Il Rosé è espressione autentica della **Puglia**, un vino identitario che non poteva mancare nella gamma della Casa d'Araprì.
Questo Brut Rosé nasce dall'incontro tra Montepulciano, voce profonda del territorio, e Pinot Nero, vitigno di respiro internazionale, in un dialogo armonioso tra radici e visione.

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 24 ad una temperatura media di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.
DOSAGGIO	6 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Si presenta con un colore salmone rosato, attraversato da delicate sfumature di porpora, accompagnato da una spuma morbida. Al naso è intenso, armonioso, avvolgente, con note floreali che si intrecciano a lievi tostature. Il sorso è pieno e secco, ma al tempo stesso rotondo, con una piacevole vena sapida che ne allunga la persistenza.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Elegante e originale come aperitivo, si rivela sorprendente anche a fine pasto accanto alla pasticceria secca. È lo spumante più morbido proposto dalla Casa, ideale in ogni momento della giornata e naturale simbolo di convivialità, amore e gioia.
ALTRI FORMATI	Disponibile anche in formato Magnum 150cl

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

GIO Festival Brut

GIO FESTIVAL
GIORDANO INTERNATIONAL OPERA FESTIVAL



In ogni calice risuona l'armonia di un grandeMaestro. Questo spumante nasce per celebrare Umberto Giordano: un perlage fine come un ricamo orchestrale e un bouquet avvolgente come un'aria d'opera.

Un brindisi alla storia, alla musica e all'eccellenza.

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	2022
PERMANENZA SUI LIEVITI	Minimo 36 ad una temperatura media di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.
DOSAGGIO	5 g/l

GIO FESTIVAL
Giordano International Opera Festival

d'Araprì Soc. Agricola S.r.l.
Spumante Metodo Classico
Via Michele Zannotti, 30 • 71016 San Severo (FG) • Tel. 0882 227643 • info@darapri.it

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 laprecisione 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	2021
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

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. 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

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.
DOSAGGIO	7 g/l
MILLESIMO IN COMMERCIO	2022
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

La Dama Forestiera



Elisa Croghan contribuì contribuì in modo determinante allo sviluppo agricolo della **Capitanata** attuando le volotàtestamentarie 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 neravinificate in bianco utilizzando solo il mosto di primaspremitura 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

Jeroboam



Nella serie dei grandi formati, insieme alla magnum, è lo spumante in cui la rifermentazione avviene nella stessa bottiglia con il tappo corona e bidule; questo permette una maturazione più lenta e consente l' esaltazione delle qualità organolettiche del vino.

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
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.

Altri Grandi Formati disponibili su prenotazione

MATHUSALEM	6 lt con cassetta Legno
SALMANAZAR	9 lt con cassetta Legno

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

d'Araprí
Soc. Agricola s.r.l.
Spumante Metodo Classico

Via Michele Zannotti, 30
71016 San Severo (FG) Italia

Tel. 0882 227643
info@darapri.it