METODO CLASSICO

ANNUARIO 2011
GRANDI SPUMANTI ITALIANI



350 ETICHETTE SELEZIONATE DA OGNI PARTE D'ITALIA



Spumante Metodo Classico Brut "Gran Cuvée XXI Secolo" 2004
Cantine d'Araprì



vitigni: **bombino bianco, montepulciano, pinot nero**

gradazione alcolica: **12,5°**

da bere adesso fino al **2015**

Prezzo
29 Euro

Giallo oro chiaro, spuma elegante e perlage fine e continuo. Il profumo elegante e complesso regala note fruttate e agrumate, intrecciate ad accenti floreali e di lieviti. In bocca è corposo e molto fresco, grazie all'acidità spiccata e all'effervescenza. Lungo finale di cedro e mandarino, con sfumature di anice.

San Severo (Fg)
Tel. 0882.227643 - Fax 0882.227643
www.darapri.it

Spumante Metodo Classico Rosé Brut
Cantine d'Araprì



vitigni: **montepulciano, pinot nero**

gradazione alcolica: **12,5°**

da bere adesso fino al **2014**

Prezzo
18,50 Euro

Rosa caldo brillante con sfumature rame. Spuma vivace e perlage molto elegante, fitto, fine e continuo. Profumi di frutti di bosco, fragola e rosa, con una netta sfumatura di crosta di pane. Fresco e sapido in bocca, ha buona struttura e acidità. Tornano le note di fragola e ribes. Persistente.

San Severo (Fg)
Tel. 0882.227643 - Fax 0882.227643
www.darapri.it