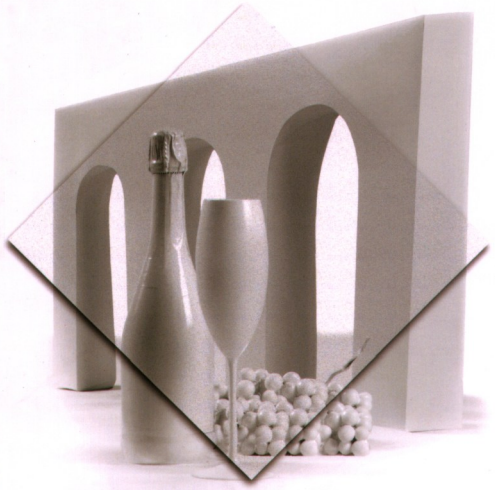
LE GUIDE DI CUCINA&VINI

Bere spumante 2004



LEGENDA

- Metodo Classico oppure Metodo Charmat — Gradazione alcolica
- Enologo
- Uvaggio
- Produzione (bottiglie) Capacità (se non specificato si intende 0,75 l)
- Prezzo (viene espresso il prezzo medio in enoteca)
- Abbinamento consigliato

n.c. = non comunicato

VOTAZIONE:

- Discreto
- Buono
- Ottimo
- Eccellente
- Da non perdere

Quando il simbolo è parzialmente colorato la valutazione si colloca tra i due giudizi

VSQ

RISERVA NOBILE 1999

12,5% vol — Girolamo D'Amico

bombino bianco

6.500 — € 19,00

●●●●●

● Bell'exploit di d'Araprì con il suo spumante totalmente autoctono. È una delle poche cantine pugliesi dedite alla valorizzazione dell'autoctono bombino bianco di San Severo, vitigno che tradizione vuole essere stato introdotto dai cavalieri templari intorno al 1200, allorchè Federico II affidò ad essi la città, in segno di gratitudine per aver contribuito a domare una rivolta. Frutto della spumantizzazione in purezza di questo vitigno, la Riserva Nobile della vendemmia 1999, sboccata nel 2003, mostra un bel colore paglierino ed un perlage assai fine e lungamente persistente. Un naso fresco, intrigante e ricco di frutta matura (esotica, mela, pera, melone, ananas), ma anche di fiori d'arancio, fieno secco, miele, vaniglia e mandorla, un bouquet dolce ed accattivante nel suo insieme. All'assaggio la bocca si manifesta altrettanto fresca e, comunque, morbida, corposa, di buona tessitura e suadenza, che invita al riassaggio. Il retrolfatto è segnato da tutti i riconoscimenti prima menzionati, a cui si aggiungono anche ritorni agrumati, definendo un quadro di grande persistenza aromatica. Un'azienda pugliese, uno spumante autoctono,... un vero piacere premiarli.



Lo si godrà appieno in abbinamento ad un filetto di persico cotto con burro nocciolato e completato con granella di nocciola ed aneto.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643
e-mail: info@darapri.it
web: www.darapri.it
Anno di fondazione azienda: 1979
Superficie vitata: 7 ettari
Visite/agriturismo/ristorazione: sì/no/no
Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese
Vendita diretta: sì
Come arrivare:
A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 186, 187

D'ARAPRÌ

VSQ

BRUT

12,5% vol — Girolamo D'Amico

bombino bianco 60%, pinot nero 40%

20.000 (0,75 l) 1000 (1,5 l) — € 13,00 23,00

●●●●●

● Ci piace immaginare Girolamo D'Amico, uno dei contitolari dell'azienda, sorridere al ricordo di quelle poche bottiglie di spumante (immancabilmente esplose!) prodotte per gioco a casa dei propri genitori, sul finire degli anni Settanta. A distanza di un buon quarto di secolo da allora possiamo affermare, senza ombra di dubbio, che la "temeraria" sfida, condotta con coraggio e caparbietà in tutti questi anni, è definitivamente vinta: oggi la d'Araprì rappresenta una cantina modello per qualità e razionalità produttiva, nonché un esempio da seguire per quanti, in tutto il meridione d'Italia, intendono adoperarsi nella valorizzazione delle peculiarità del proprio territorio. Il Brut della sboccatura 2003 presenta un perlage persistente e sottilissimo che fa da cornice ad un colore paglierino carico tendente al dorato. Buona la sua complessità olfattiva, con ricordi di dolci da forno, frutta matura (mele) e frutta secca (noce, nocciola, mandorla). Dolce e morbido all'ingresso in bocca, mostra una decisa tostatura di mandorle e nocciole che, pur non sovrastando troppo la fine nota vegetale, ci accompagna senza cedimenti anche al retrolfatto.



Provatelo, fugando ogni indugio, con una faraona ripiena di fiori di zucca ed acciughe.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643
e-mail: info@darapri.it
web: www.darapri.it
Anno di fondazione azienda: 1979
Superficie vitata: 7 ettari
Visite/agriturismo/ristorazione: sì/no/no
Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese
Vendita diretta: sì
Come arrivare:
A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 186, 187

D'ARAPRÌ

VSQ

PAS DOSÉ

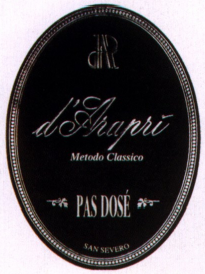
12,5% vol — Girolamo D'Amico

bombino bianco 50%, montepulciano 25%, pinot nero 25%

10.000 — € 14,00

●●●●●

● Il nome aziendale nasce dall'unione dei cognomi dei tre soci fondatori, ed intende essere un simpatico invito a stappare le bottiglie di spumante qui prodotte, fin dal 1979, esclusivamente col metodo classico (unico esempio in tutta la Puglia). La sboccatura 2003 di questo Pas Dosé mostra un perlage fine e persistente ed un colore giallo paglierino tenue dai riflessi lievemente dorati. Il naso è connotato da ricordi di frutta matura (mela, in particolare) e di tostatura di dolci da forno. Sentori chiaramente riconoscibili di mandorla dolce, nocciola e vaniglia ne completano il quadro olfattivo. In bocca si rivela inaspettatamente fresco, severo, leggermente "crudo", ma anche di buon equilibrio generale. Al retrolfatto, meno coinvolgente dell'olfazione diretta, avvertiamo nocciola, mandorla, pompelmo, mela e susina.



Da gustare in compagnia di mazzancolle al tegame sfumate con cognac.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643
e-mail: info@darapri.it
web: www.darapri.it
Anno di fondazione azienda: 1979
Superficie vitata: 7 ettari
Visite/agriturismo/ristorazione: sì/no/no
Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese
Vendita diretta: sì
Come arrivare:
A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 186, 187

D'ARAPRÌ

VSQ

BRUT ROSÉ

12,5% vol — Girolamo D'Amico

montepulciano 60%, pinot nero 40%

10.000 — € 14,00

●●●●●

● Al fine di garantire una costanza qualitativa sempre apprezzabile, le uve che danno vita a tutti gli spumanti metodo classico della d'Araprì sono lavorate e vinificate direttamente nei pressi del vigneto. La suggestiva cantina di affinamento, invece, si estende per circa 1.000 metri quadrati nei sotterranei di una bella dimora settecentesca, situata nel centro storico della città di San Severo. Di color rosa intenso tendente al cerasuolo, dal buon perlage, la sboccatura 2003 del Brut Rosé offre un naso un po' troppo surmaturo e non particolarmente ampio, in cui dominano sensazioni dolci e caramellate di mela e di lampone. In bocca la componente tannica molto sviluppata e l'acidità rendono percezioni un po' crude e polverose. Ricordi di mela, di pompelmo, di rosa e di mandorla ci accompagnano con semplicità nel retrolfatto. Il finale, invero leggermente amarognolo, non rivela poi grande persistenza.



Provatelo con un carpaccio di manzo al melograno.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643
e-mail: info@darapri.it
web: www.darapri.it
Anno di fondazione azienda: 1979
Superficie vitata: 7 ettari
Visite/agriturismo/ristorazione: sì/no/no
Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese
Vendita diretta: sì
Come arrivare:
A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 186, 187

D'ARAPRÌ