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