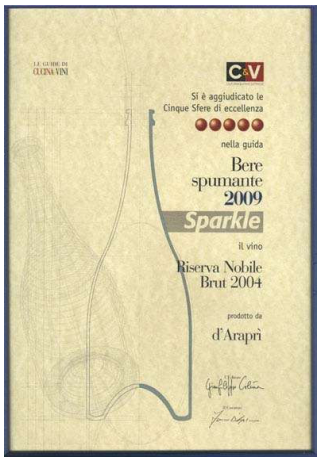
d'Araprì
SPUMANTE CLASSICO

# VALUTAZIONE E GIUDIZI DELLE PRINCIPALI GUIDE 2009




d'Araprì Riserva Nobile 2004

d'Araprì Brut

d'Araprì La Dama Forestiera 2001

d'Araprì Gran Couvée XXI secolo 2002

d'Araprì Brut Rosé

d'Araprì Pas Dosé

## BERE SPUMANTE
## Cucina & Vini editrice

Quando si pensa alla Puglia vinicola, oggi vengono in mente i grandi rossi da uve autoctone e tradizionali che, avendo raggiunto livelli qualitativi molto alti, ottengono finalmente i giusti riconoscimenti di pubblico e critica. Soltanto i consumatori più attenti, quelli alla ricerca di piccole isole felici all'interno di ciascuna regione italiana, conoscono i livelli d'eccellenza che il poco spumante di qualità pugliese ha raggiunto. Ne siamo stati tra i primi testimoni e ne siamo orgogliosi. Basta sfogliare le pagine che seguono per accorgersi che non ci sono esitazioni nei prodotti, che il livello medio è tra i più alti d'Italia, ma che purtroppo non ci sono movimenti di sorta, legati alla spumantistica, essendo il risultato conseguito il frutto delle capacità di produttori veramente votati. La nostra speranza, che qualche visita sul territorio ha alimentato, è di poter essere testimoni dell'affermazione di altre realtà e della nascita di quei movimenti che oggi sembrano totalmente assenti. Intanto ci godiamo l'ennesimo 5 sfere di d'Araprì, con la sua grande riserva a base di bombino bianco, accompagnato da una sequela di prodotti centrati, con altri due a mezza lunghezza dal top. Di questi non possiamo non menzionare un vino coraggioso, a base di montepulciano e pinot nero, tutto da scoprire.




## GAMBERO ROSSO
## d'Araprì Pas Dosé

L'edizione di questo d'Araprì Pas Dosé non è mai stata così buona e già l'anno scorso ne avevano parlato con entusiasmo. Viene prodotto da uvaggio di bombino bianco, pinot nero e montepulciano che conquista per nitidezza ed intensità. Una bocca fresca e snella che viene esaltata da un naso floreale e agrumato dove non mancano note di lievito, ma anche miele e frutta bianca matura. Buona persistenza ed una spiccata vena acida nel finale. Premio per il rapporto qualità/prezzo.

## DUEMILAVINI IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA
## AIS - Associazione Italiana Sommelier

Unica in Puglia, è tra le poche cantine del sud a produrre unicamente spumanti Metodo Classico. Nasce nel 1979 quando tre amici, accomunati dall'amore per la musica, decidono di intraprendere un'avventura al di fuori degli schemi territoriali. Tutte le basi dei vini sono ottenute dalla vinificazione di vitigni autoctoni quale Bombino Bianco e Montepulciano con taglio di Pinot Nero. La cantina di affinamento comprende dei suggestivi corridoi sotterranei che corrono per circa 1000 metri, andando a costituire una sorta di "piano inferiore" del centro storico di San Severo, in cui è possibile visitare alcuni reperti storici come le antiche mura di cinta medievali e un frantoio ipogeo risalente al XVIII secolo, oggi restaurato per ospitare manifestazioni e accogliere appassionati enoturisti.

d'Araprì La Dama Forestiera 2001

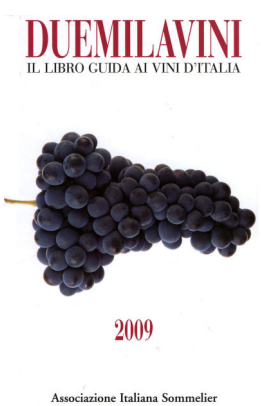
d'Araprì Gran Couvée XXI secolo 2002

d'Araprì Riserva Nobile 2004

d'Araprì Brut Rosé

d'Araprì Brut

d'Araprì Pas Dosé




DOTOLI san severo




## GUIDA ORO VERONELLI
## d'Araprì Brut

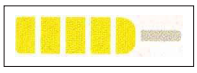
Di colore paglierino relativamente scarico (r.s.) con riflessi dorati (l.b.), e di perlage finissimo (a.a.), ha un naso che sa di fiori bianchi, mandorle, con un tocco di talco e anice (r.s.), vellutato (l.b.), delicato (a.a.), tenue ed elegante (r.s.). In bocca è piuttosto ricco, abbastanza equilibrato, di giusta persistenza, discreta eleganza, valida sapidità (r.s.) e buona struttura (l.b.); è un sorso morbido con il giusto amaro nel finale (a.a.). È un vino non particolarmente ricco di personalità, ma piace per la sua eccellente corrispondenza naso-bocca (a.a.). Con tartine e canapé, per un aperitivo di classe (r.s.), ma, grazie proprio alla sua struttura, anche con piatti importanti a base di pesce e carni bianche (l.b.).

## d'Araprì Pas Dosé

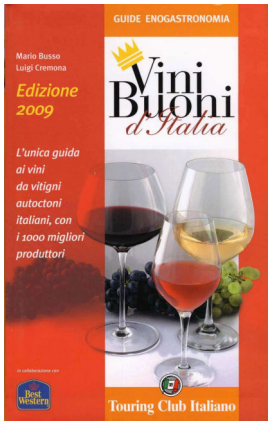
Netto il perlage (a.a.) e carico il colore (r.s.) con riflessi luminosi e d'oro antico (l.b.) a denunciare il sole mediterraneo; altrettanto al naso: intensa (r.s.) con profumi maturi ed evoluti di frutta tropicale (a.a.) oltre che della banana e dell'albicocca (l.b.); poi note di lieviti, pasticceria, tabbacco biondo, mele cotogne mature (r.s.), cera d'api (a.a.). L'ingresso gustativo è pure ricco. Ma poco progressivo e corto (r.s.); il sorso è pungente quasi piccante (a.a.); tanta carbonica ma acidità lievemente sottotono (r.s.) caratterizzano un gusto comunque sapido e di bella struttura (l.b.), caldo su una base giustamente amarognola (a.a.). Insomma un classico (a.a.), magniloquente da abbinare a portate eleganti di pasta sfoglia ripiena, timballi (a.a.) o a friselle e aria di campagna salentina (r.s.), o, più prosaicamente ma più realisticamente a piatti di pesce della tradizione (l.b.).

## GUIDA AI VINI DI PUGLIA E BASILICATA
## La Dama Forestiera 2001

Uve: Pinot Nero 50%, Montepulciano 50% Alcol: 12,5% (bottiglia Magnum)
Si lascia ammirare mentre la brillante veste paglierina è attraversata senza posa da un concerto di bollicine di bella finezza. Classe e nitore ispirano l'espressione olfattiva, tra un pullulare di sensazioni di lieviti, pasticceria, vaniglia, mela, rosa canina, anice e pesca. Pregevole l'espansione al palato per ampiezza, eleganza e persistenza; equilibrio impeccabile grazie anche all'ottima dotazione di freschezza e mineralità. Perfetta e armoniosa la corrispondenza con l'olfatto. Con un risotto all'astice.



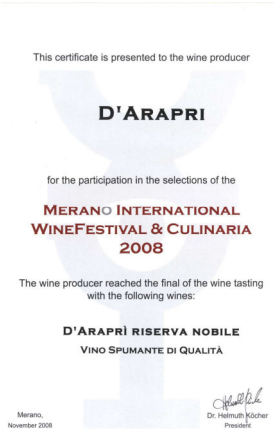


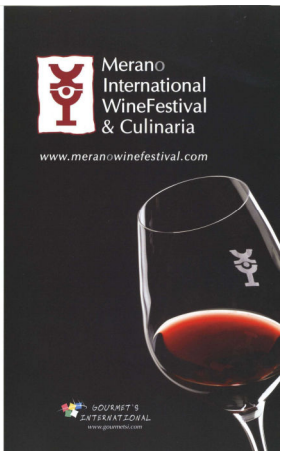




## TOURING CLUB
## Vini da non perdere
## d'Araprì Spumante classico

Tre amici accomunati da due grandi passioni: il Jazz; e lo Spumante Metodo Classico. La Riserva Nobile è un millesimato da uve Bombino Bianco. Piccolo e persistente il perlage. I profumi sono giocati fra pera e mela, ha corpo ed è equilibrato al gusto.
d'Arapri Metodo Classico
Riserva Nobile
Millesimato 2004 * * * *

## MERANO INTERNATIONAL WINEFESTIVAL







## LA PUGLIA È SERVITA
## Metodo Classico Riserva Nobile 2004

Tutti gli spumanti della Cantina sono particolari, non solo perché ottenuti prevalentemente da uve Bombino Bianco, il vitigno autoctono per eccellenza della Capitanata, ma anche perché propongono uno stile essenziale, una interpretazione classica di questa particolare varietà di vini. Il Riserva Nobile è uno spumante millesimato che ha profumi di frutta gialla con sentori di lievito. Al palato è pieno, con una acidità viva che dona freschezza e piacevolezza, capace di reggere il confronto con qualsiasi altra bottiglia della sua categoria.

d'Araprì S.r.l. via zannotti, 30 71016 San Severo (FG)
Tel. 0882.227643 info@darapri.it www.darapri.it