



gustoSano
Eccellenze italiane

METODO CLASSICO



D'Araprì

Gran Cuvee XXI Secolo Brut 2007 Vsq

Da una terra e da uve che non ti aspetti per il metodo classico, la Puglia, ci arriva questo vino fatto con un uvaggio col 60% di Bombino bianco, 20% Pinot Nero e 20% Montepulciano. Giallo luminoso che vira al dorato e bollicine molto sottili. Naso elegante con un iniziale tostato, crosta di pane e pasticceria che si fonde con note di torrone e panforte, seguito dalla dolcezza del miele di acacia e dal caldo fruttato di agrumi, albicocca e ananas canditi. Bocca vivace e ricca, piacevolmente equilibrata tra morbidezza e grande vena sapida. Persistenza molto lunga col minerale che accompagna il frutto.