1Attacco
direttore responsabile PIERO PACIELLO
ANNO 12 - NUMERO 177 SABATO 6 OTTOBRE 2018

Le notizie

d'Araprì, fiocco "rosa" in Cantina

d'Araprì terrà a battesimo il nuovo "Rosé" millesimato 2015 per il 40esimo anniversario

Mentre continuano i lavori per il recupero di altre cantine storiche da collegare alla "Casa madre", è arrivato il fiocco "Rosa" in casa "d'Araprì", la nota e internazionale casa spumantistica di San Severo.
Il 26 ottobre, a Villa Jamele ad Orsara, alla rpesenza di circa 300 inviati, d'Araprì terrà a battesimo il nuovo "Rosé" millesimato 2015, celebrativo del 40° anniversario dell'azienda che, intanto, continua a ricevere prestigiosi riconoscimenti per l'eccellenza delle sue bollicine e non solo.
Ma cosa c'è dietro al nuovo Rosé? " C'è un vitigno che si fa rispettare e che è difficile da 'trasformare' in spumante: il Nero di Troia – ha dichiarato a *l'Attacco*, **Ulrico Priore** – Il suo nome, lo riveleremo il 26 ottobre, a Villa Jamele, dall'amico **Beppe Zullo**, per un connubio territoriale e affettivo. È uno spumante che ha una veste enologica particolare, come la vendemmia '15. Un progetto partito 5 anni fa ed è il primo rosé che promana dal Metodo Classico. Primato che s'inserisce anche nel fatto che siamo l'unica realtà italiana a fare solo spumante. Nel senso che siamo un'azienda spumantistica pura". Ancora Priore: "Si tratta di un progetto territoriale, uno spumante che parla del territorio e lo coinvolge. Per questo, saremo a Villa Jamele, per questo il pregevole cofanetto l'ha realizzato Raffaele Mazzeo. Le risorse cerchiamo di tenerle nel territorio".
Le conclusioni, di Girolamo d'Amico sugli ultimi riconoscimenti e attestazioni di benemerenza aziendali a tutto tondo: "Bibenda, l'autorevole guida della Fondazione Italiana Sommelier, ha premiato il nostro Gran Cuvée XXI secolo, vendemmia '12, con i 5 grappoli (il massimo riconoscimento), che riceveremo, a Roma, il 24 novembre. Mentre, il 13 ottobre, saremo a Montecatini Terme per ricevere il premio 'Slow Wine' di Slow Food, 'la Chiocciola', sempre per il Gran Cuvée XXI secolo, vendemmia '12. Un premio che vuol dire miglior spumante 'slow' secondo la filosofia 'Slow Food'".

beniamino pascale



Progetto

Un progetto partito 5 anni fa ed è il primo rosé che promana dal Metodo Classico