Carlo Cambi

IL BUON VINO



1100 VINI PER BERE BENE E SPENDERE IL GIUSTO



ISTITUTO GEOGRAFICO DeAGOSTINI

IL BUON VINO

1100 cantine dalla Valle d'Aosta alla Sicilia con i profili dei winemaker e dei vignaioli, i vitigni coltivati, le tecniche di vinificazione

•

1100 etichette di qualità al di sotto dei 15 euro descritte nelle loro caratteristiche

•

5000 vini segnalati: dai top alle bottiglie per tutti i giorni

•

La classifica dei migliori rossi, bianchi, rosati, spumanti e passiti al di sotto dei 10 euro: 70 vini da non perdere

•

4000 abbinamenti in cucina per creare da soli la propria carta dei vini

UN VIAGGIO NEL VIGNETO ITALIA ATTRAVERSO LE BOTTIGLIE DI CLASSE PER SCOPRIRE CHE SI PUÒ BERE BENE SPENDENDO IL GIUSTO

Carlo Cambi, toscano del 1956, scrive di vino per varie testate di settore e collabora a trasmissioni radiofoniche dedicate al tema. Consulente strategico del Salone del Vino di Torino, è presidente del comitato scientifico dell'Enoteca Italiana Ente Vini e membro della Fondazione Qualivita per la promozione dell'enogastronomia europea.

I VINI

Etichetta segnalata

INFORMAZIONI

Orario di apertura
Giorno di chiusura

SERVIZI

Visite su appuntamento
Vendita diretta in cantina
Carte di credito SI
Carte di credito NO
Vendita altri prodotti
Degustazione
Wine Bar
Ristorazione
Museo
Ospitalità
Tour dei vigneti
Visita guidata

SAN SEVERO (FG)

D'ARAPRÌ

Via Zannotti 30 - CAP 71016
Tel e Fax 0882 227643
info@darapri.it
www.darapri.it
Servizi
Allevamento ad alberello e guyot
Vitigni Bombino Bianco, Pinot Nero, Montepulciano
Un tris di giovani vignaioli con una sconfinata passione per lo Champagne. Ecco come nasce D'Araprì acronimo di Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore. E prima che una cantina - peraltro suggestiva ospitata com'è in un fondaco di San Severo dove i tre ragazzi hanno anche riunito un piccolo museo per spiegare che cosa sia stata nei secoli la vitivinicoltura in questo pezzo di Puglia: semplicemente una fonte e una ragione di vita - è un'operazione culturale. Qualcuno ha pensato che questi giovani vignaioli, che peraltro producono appena una sessantina di migliaia di bottiglie, fossero degli originali a scegliere di fare soltanto bollicine. In realtà San Severo che è stata una delle petites capitales *dei vini del Mezzogiorno ha una antica tradizione spumantistica. Che D'Araprì ha rivitalizzato puntando peraltro, come base per i propri spumanti, su di un vitigno, il Bombino Bianco, che ha una freschissima acidità di base ma che spinto negli anni a iperprodurre aveva perso identità. E invece le bollicine di questa cantina sono tutte di un livello qualitativo assai rilevante.*
Altre etichette D'Araprì Gran Cuvèe XXI Secolo, D'Araprì Pas Dosè (11,80 euro), D'Araprì Brut (10 euro)

D'ARAPRÌ BRUT ROSÈ

Tipo di vino spumante rosato
Confessiamo personale predilezione per le bollicine rosate e abbiamo scelto questo vino sia per questa nostra inclinazione sia per due altre ragioni: la prima è che la Puglia è terra di Rosati, anzi nei periodi in cui questa tipologia di vino era quasi scomparsa le cantine di questa regione sono state tra le poche a continuare a produrne, la seconda è che questo spumante nasce con buona parte di uve Montepulciano a dimostrare ancora una volta la versatilità di questo vitigno. Integrato da Pinot Nero vinificato in bianco. Ovviamente i due vini sono trattati separatamente e dopo si fa la cuvèe *che viene rifermentata in bottiglia con permanenza biennale sui lieviti. Il vino ha un bellissimo colore rosa cipria, all'olfatto dischiude melograno, rosa appassita, buona insistenza della crosta di pane. Al palato è serico, cremoso per un* perlage *intenso e fine.*
Abbinamenti frutti di mare crudi in particolare ostriche, ma è vino da tutto pasto che può accompagnare egregiamente un tonno ai pomodori, un coniglio arrosto, un raffinato tagliolino al tartufo bianco, una vitella al melograno; perfetto come aperitivo per esempio con un patè di salsiccia su crostini di pane
€ 14,50 euro