l'Attacco

giovedì 4 agosto 2011

direttore Piero Paciello

Anno 5 - Numero 151 € 1,00

IL CASO

Lo spumante sanseverese ha entusiasmato per "l'assoluta espressione del vitigno e del territorio di appartenenza, per la gamma aromatica, per il corpo e per l'armonia"

Premiato con la prestigiosa "Corona", lo spumante delle Cantine d'Araprì: Riserva Nobile 2006

Ancora un successo meritato e di prestigio, per le Cantine d'Araprì. Il sentimento d'orgoglio, non credo animi solo **Girolamo d'Amico, Luis Rapini** ed **Ulrico Priore** ma tutta la comunità sanseverese: "d'Araprì produce spumanti di pregio, con i caratteri della modernità ed il cuore antico, ancorati ai valori del territorio d'origine, utilizzando principalmente uve autoctone, portando ai più alti livelli gli spumanti e la loro immagine, contribuendo alla diffusione delle tante perfezioni che i luoghi e gli uomini hanno donato nella storia della Daunia", sostengono con le parole ed i fatti i "tre Amici". È lo spumante "d'Araprì Riserva Nobile 2006", ad aver ricevuto il premio "Corona 2012 - Eccellenza Metodo Classico", della "Guida Vini Buoni d'Italia", guida dei vini da vitigni autoctoni. Dalla finale di Civitella del Tronto, sono uscite in anteprima le "Corone" assegnate ai vini ed agli spumanti. Così descrivono il neo premiato spumante, dalla maison d'Araprì: "Vino che ha entusiasmato per l'assoluta espressione del vitigno e del territorio di appartenenza, per la gamma aromatica, per il corpo e per l'armonia. Vino di forte identità, il cui ricordo rimane impresso con la capacità di emozionare a lungo". È chiaro che il "Riserva Nobile", non poteva che provenire dalla vinificazione delle uve bianche del "bombino", coltivate su due ettari in località "Contrada Monsignore", in agro di San Severo, dalla famosa cantina, con epoca di vendemmia ad ottobre, dalla particolare raccolta e selezione delle uve. La Giuda, ha tenuto conto principalmente del termine "autoctono" che vuol indicare vitigni coltivati sul territorio da almeno tre secoli (per il bombino bianco, la leggenda affonda le radici nei Templari che portarono il ceppo dall'Oriente). "Trecento anni di preziose esperienze ed intenso lavoro di perfezionamento – si legge in una nota tecnica - che si materializzano nella produzione di vini importanti, tanto per qualità quanto per radici culturali. Vini, spumanti, ricchi di storia e di personalità, magnifici interpreti della storia di tutta l'Italia". Le Cantine d'Araprì, rappresentano un punto di riferimento del territorio nazionale, nel delicato comparto vitivinicolo, offrendo un prodotto di elevata qualità, apprezzato ormai in tutta la Penisola e non solo, contribuendo in tal modo alla valorizzazione di questa terra, in ambito sociale ed economico. Così come tutte le fasi della lavorazione, che vengono seguite personalmente dai fondatori della Casa; il carattere artigianale ne garantisce l'alta qualità.

bp



CANTINE D'ARAPRI'
Girolamo d'Amico, Luis Rapini ed Ulrico Priore

"Trecento anni di preziose esperienze ed intenso lavoro di perfezionamento"