l'Attacco

ANNO 11 - NUMERO 159 Registrazione presso il Tribunale di Foggia 10/C GIOVEDI' 21 SETTEMBRE 2017

Le notizie

Massimo risultato per d'Araprì Brut

La votazione è stata effettuata dall'Associazione italiana sommelier

Lo spumante d'Araprì Brut Rosé ha ottenuto il massimo riconoscimento delle "4 Viti" nella quarta edizione della guida ai vini d'Italia "Vitae 2018" edita dall'Associazione italiana sommelier. La presentazione della guida con la degustazione di tutti i vini premiati avverrà a Milano sabato 21 ottobre, presso lo spazio "The Mall" del grattacielo Diamond Tower.

Così a *l'Attacco*, **Ulrico Priore**, che insieme a **Girolamo d'Amico** e **Louis Rapini**, sono i titolari delle cantine d'Araprì di San Severo: "Il vino rosato è un tipico prodotto del meridione d'Italia, è in quest'ottica abbiamo voluto preparare il nostro Brut Rosè di colore rosa chiaro con riflessi di buccia di cipolla che sprigiona il sole di cui è baciata questo territorio. Al gusto, si presenta sapido e di lunga persistenza. Ogni bottiglia riposa minimo 24 mesi al riparo della luce e delle correnti d'aria e degli urti, ad una temperatura di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina".

Uno spumante che si ricava da uve Montepulciano e Pinot Nero, raccolte a mano e site in contrada Monsignore e contrada Baiocco a San Severo da fine agosto (Montepulciano) e fine settembre (il Pinot Nero). "Vitae è senz'altro la più autorevole guida dei vini – ha evidenziato a *l'Attacco*, Girolamo d'Amico – Per d'Araprì è una doppia affermazione perché premia uno spumante rosato, in primis, e dà un'ulteriore timbro di qualità al territorio. Un vino spumante, il nostro, già premiato a Lecce tra i migliori 20 vini rosè, a Rosèxpo, salone internazionale del vino rosato, che si è tenuto a Lecce". Una produzione che si aggira intorno alle 20mila bottiglie, per le Cantine d'Araprì e il loro Brut Rosè, sempre più richiesto.

beniamino pascale



Uva

Uno spumante che si ricava da uve Montepulciano e Pinot