LA DAMA FORESTIERA



Alla fine del 1800 la Gentildama inglese Elisa Croghan, si ritrova a gestire il grande Tenimento del suo convivente l'ultimo Principe di San Severo Michele di Sangro. Tenimento che lascerà in seguito, alla città, per volere testamentario del Principe stesso, e per cui tale territorio diventerà uno dei vigneti più grandi d'Italia. È così che la Croghan entrerà nella storia della Capitanata col nome di La Dama Forestiera ed è con tale nome che lo scrittore Nino Casiglio Le intitolerà un suo famoso romanzo. La Casa d'Araprì con ammirazione dedica a Lei questa Cuvée, ottenuta da uve a bacca nera: Montepulciano e Pinot nero, provenienti da propri vigneti, vinificate in bianco e di cui si utilizza esclusivamente il mosto di prima spremitura. La Dama Forestiera è prodotta solo in bottiglie Magnum, che si affinano per almeno cinque anni nelle Cantine della Casa d'Araprì, meravigliosi monumenti di "mastri muratori" del XVIII Secolo, che si estendono nel sottosuolo del centro di San Severo. È questo lento affinamento, nella freschezza, nella quiete e nella penombra che conferisce alla "Dama Forestiera" la finezza e l'eleganza che la contraddistingue e fa della Casa d'Araprì una delle più ricercate e apprezzate tra le produttrici di Metodo Classico in Italia.

in vigna

Vitigni: Montepulciano e Pinot nero
Zona di produzione: San Severo
Vigna:Contrada Monsignore - ettari 1
Tipologia del terreno: argilloso – calcareo, in leggero pendio
Esposizione e altimetria:Sud Sud-Ovest, 100 mt slm.
Sistema di allevamento e densità di impianto: Spalliera; 3500 piante per ettaro
Resa per ettaro: 90 q.li per ettaro, circa 3 kg per ceppo

Epoca di vendemmia: meta ottobre, con raccolta e selezione manuale delle uve

in cantina

Tecnica di vinificazione: le uve raccolte manualmente sono vinificate a brevissimo tempo dal taglio. Dopo una pigiatura soffice, i primi 60 litri di mosto fiore (per quintale di uva) vengono illimpiditi mediante decantazione statica a freddo, inoculati con lieviti selezionati e fermentati a temperatura controllata (18 – 19 °C)
Formazione della cuveè: nel mese di febbraio successivo alla vinificazione, dopo degustazione dei vini prodotti, vengono decise le percentuali di Montepulciano e di Pinot da assemblare, così da ottenere un vino perfettamente equilibrato
Presa di spuma (tirage): effettuata nel mese di marzo successivo alla vendemmia
Affinamento e permanenza sui lieviti: ogni bottiglia riposa minimo 48 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
Remuage: a mano sulle classiche pupitrès
Sboccatura (degorgement): effettuata a freddo manualmente, senza alcuna aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione

Descrizione organolettica

Elegante con colore giallo oro, offre bollicine molto fitte e piccole. Al naso è ricco di complessità e colpisce subito l'eleganza dei profumi maturi con componente di spezie.In bocca ha un approccio goloso e pieno come al naso, di buon corpo e struttura con notevole lunghezza di gusto.

MILLESIMO in Commercio: 2008

DATI ANALITICI

Gradazione Alcolica	(% vol)	12,7	(Malligand)
Zuccheri riduttori	(g/l)	1,2	(Fehling)
Acidità totale	(g/l ac. tart.)	6,6	(Titol. Potenziometrica)
pH		3,19	(phametro)
Anidride Solforosa tot.	(mg/l SO_2)	40	(Titol. Iodometrica)
Anidride Solforosa lib.	(mg/l SO_2)	5	(Titol. Iodometrica)
Pressione afrometrica	atm a 20°C	5,9	(Afrometro)
Acidità volatile	(g/l ac. acet.)	0,14	(Cazenave)

d'ARAPRÍ s.r.l. *71016 San Severo (Fg) Italia - Via Zannotti, 30 - TEL./FAX 0882-227643*
www. darapri.it - E-mail: info@darapri.it
Cod. Fisc. e Part. IVA 01647690716 - C.C.I.A.A. Foggia n. 143812 - Tribunale di Foggia - Registro Società 9197



d'ARAPRÍ s.r.l. *71016 San Severo (Fg) Italia - Via Zannotti, 30 - TEL./FAX 0882-227643*
www. darapri.it - E-mail: info@darapri.it
Cod. Fisc. e Part. IVA 01647690716 - C.C.I.A.A. Foggia n. 143812 - Tribunale di Foggia - Registro Società 9197