



## D'ARAPRÌ BRUT

### *in vigna*

**Vitigni:** Bombino bianco e Pinot nero.

**Zona di produzione:** San Severo.

**Vigna:** Contrada Monsignore - ettari 2.

**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:** 100 q.li per ettaro, circa 3 kg per ceppo.

**Epoca di vendemmia:** fine settembre, 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 65 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 e degli anni precedenti, vengono decise le percentuali di Bombino e di Pinot da assemblare, così da ottenere un vino perfettamente equilibrato e costante di anno in anno.

**Presa di spuma (tirage):** effettuata nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

**Affinamento e permanenza sui lieviti:** 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.

**Remuage:** a mano sulle classiche pupitrès.

**Sboccatura (degorgement):** effettuata a freddo manualmente, con aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione.

### **Descrizione organolettica**

Il felice connubio tra i vitigni, il clima e il terreno, particolarmente vocato alla vite, rende il D'ARAPRÌ BRUT un vino spumante di elevata struttura e persistenza gustativa. Di colore paglierino brillante, si presenta con un perlage fine e persistente, possiede un bouquet etereo con sentore di lisato (crosta di pane). Delicatamente secco ed armonico.

#### DATI ANALITICI

Gradazione Alcolica	(% vol)	12,6	(Malligand)
Zuccheri riduttori	( g/l )	8,2	(Fehling)
Acidità totale	(g/l ac. tart.)	6,6	(Titol. Potenzimetrica)
pH		3,16	(phametro)
Anidride Solforosa tot.	(mg/l SO <sub>2</sub> )	44,6	(Titol. Iodometrica)
Anidride Solforosa lib.	(mg/l SO <sub>2</sub> )	7,5	(Titol. Iodometrica)
Pressione afrometrica	atm a 20°C	6,2	(Afrometro)
Acidità volatile	(g/l ac. acet.)	0,12	(Cazenave)

**d'ARAPRÌ 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'ARAPRÌ 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