



d'Araprì



D'ARAPRÌ RISERVA NOBILE

in vigna

Vitigni: Bombino bianco.

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: metà 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 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), in botti di rovere da 300 lt., ove rimangono insieme ai lieviti (fondata), che giornalmente vengono messi in sospensione, sino a gennaio successivo.

Formazione della cuveè: Bombino in purezza.

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

Affinamento e permanenza sui lieviti: ogni bottiglia riposa minimo 36 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

Questo Millesimato, spumante che porta l'anno di vendemmia in etichetta, è ottenuto esclusivamente da uve Bombino bianco, vitigno autoctono che la Casa d'Araprì ha sperimentato con successo come vino base atto ad essere spumantizzato col metodo classico. D'ARAPRÌ RISERVA NOBILE offre bollicine tenaci che formano una corona persistente, di colore oro scintillante, con un profumo ricco di frutta matura e sentore di vaniglia. Le sensazioni gustative sono sapide, piene e complesse.

MILLESIMO in Commercio: 2009

DATI ANALITICI

Gradazione Alcolica	(% vol)	12,4	(Malligand)
Zuccheri riduttori	(g/l)	7,9	(Fehling)
Acidità totale	(g/l ac. tart.)	6,5	(Titol. Potenzimetrica)
pH		3,14	(phmetro)
Anidride Solforosa tot.	(mg/l SO ₂)	45	(Titol. Iodometrica)
Anidride Solforosa lib.	(mg/l SO ₂)	5	(Titol. Iodometrica)
Pressione afrometrica	atm a 20°C	6,0	(Afrometro)
Acidità volatile	(g/l ac. acet.)	0,10	(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