



D'ARAPRÌ BRUT ROSÉ

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: 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. Esse vengono diraspate, pigiate e, dopo un breve contatto con le bucce, il mosto fiore viene illimpidito mediante decantazione statica a freddo, inoculato con lieviti selezionati e fermentato 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 e costante di anno in anno.

Presatura 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

D'ARAPRÌ BRUT ROSÉ si presenta con un colore salmone rosato con sfumature discrete di porpora e oro. Ha una spuma morbida ed abbondante con fine e persistente perlage. Il profumo è ampio con fragranza di fiori e delicato sentore di lieviti. Sapido e di lunga persistenza, è lo spumante più morbido che la Casa propone.

DATI ANALITICI

Gradazione Alcolica	(% vol)	12,7	(Malligand)
Zuccheri riduttori	(g/l)	9,5	(Fehling)
Acidità totale	(g/l ac. tart.)	6,3	(Titol. Potenzimetrica)
pH		3,21	(phmetro)
Anidride Solforosa tot.	(mg/l SO ₂)	42,7	(Titol. Iodometrica)
Anidride Solforosa lib.	(mg/l SO ₂)	7,1	(Titol. Iodometrica)
Pressione afrometrica	atm a 20°C	6,2	(Afrometro)
Acidità volatile	(g/l ac. acet.)	0,13	(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'ARAPRÍ s.r.l. 71016 San Severo (Fg) Italia - Via Zannotti, 30 - TEL./FAX 0882-227643
www.darapi.it - E-mail: info@darapi.it
Cod. Fisc. e Part. IVA 01647690716 - C.C.I.A.A. Foggia n. 143812 - Tribunale di Foggia - Registro Società 9197