

d'Araprì Brut Rosé



Il vino rosato è un tipico prodotto del meridione d'Italia. La casa d'Araprì ha voluto preparare il suo Brut Rosé di colore rosa chiaro con riflessi di buccia di cipolla che sprigiona il sole di cui è baciata la propria terra. Sapido e di lunga persistenza.

Vitigni: Montepulciano e Pinot nero.

Epoca di vendemmia: seconda metà di agosto pinot nero e prima metà di settembre montepulciano

Affinamento e permanenza sui lieviti: minimo 24 mesi

Affinamento post Sboccatura: circa due mesi

Dosaggio: 6 g/l

Colore: salmone rosato con sfumature discrete di cipolla, porpora ed oro, con spuma morbida ed abbondante e fine e persistente perlage.

Profumo: naso intenso fresco e dolce e ampio con fragranza di fiori e una fusione delicata di pane, tostatura e frutta matura.

Gusto: i profumi complessi introducono ad un palato vivace, a un sorso pieno e avvolgente con una bolla finissima. Secco seppur rotondo, sapido, di lunga persistenza, con una tessitura gustativa equilibrata e una beva piacevole

Formato: bottiglia da 0,75 lt e bottiglia da 1,5 lt.

Riconoscimenti

 **VINIBUONI
D'ITALIA**
2021 ★★★★★

The WineHunter
2020  2018 

Sparkle
CUCINA-VINI
2020  
2019  
2018  


vita e

2018 ttttt



2021 39° posto



2019 3°

RADICI
del Sud

**1° CLASSIFICATO
SPUMANTE ROSATI**
GIURIA GIORNALISTI

d'Araprì Soc. Agricola Srl
Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (FG) - Puglia - Italia
Tel. 0882 227643 - info@darapri.it - www.darapri.it