



D'ARAPRÌ

Spumante Metodo Classico — San Severo (FG)

L'Azienda

d'Araprì nasce a San Severo, nel cuore della Capitanata, da un'idea semplice: produrre esclusivamente spumante con il Metodo Classico, senza compromessi. Fondata nel 1979 da Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, dal 2019 l'azienda è guidata dalla nuova generazione — Anna d'Amico, Daniele Rapini e Antonio Priore.

I vigneti, 18 ettari tra Contrada San Biase, San Matteo e Cotinone, ospitano le cultivar autoctone Bombino Bianco, Nero di Troia e Montepulciano, insieme al Pinot Nero. L'affinamento avviene nelle storiche cantine ipogee del centro di San Severo, tra il '500 e il '700, a temperatura costante di 13°C.

Tipologia	Vitigni	Formato	Annata	Prezzo riservato winespeakeasy
Brut	Bombino Bianco / Pinot Nero	75 cl	—	16,50 €
Pas Dosé	Bombino Bianco / Pinot Nero	75 cl	—	17,00 €
Brut Rosé	Montepulciano / Pinot Nero	75 cl	—	17,50 €
Brut Rosé	Montepulciano / Pinot Nero	1,5 l	2022	40,00 €
GIO Festival Brut	Montepulciano / Pinot Nero	75 cl	2022	22,00 €
Brut RN	Bombino Bianco	75 cl	2021	22,50 €
Brut Gran Cuvée XXI Secolo	Bombino Bianco / Montepulciano / Pinot Nero	75 cl	2018	29,00 €
Sansevieria Brut Rosé	Uva di Troia	75 cl	2022	31,00 €
Brut Nature La Dama Forestiera	Montepulciano / Pinot Nero	1,5 l	2020	53,00 €
TRE MILLESIMI 2008 • 2012 • 2014 (3 btg)	Bombino Bianco / Montepulciano / Pinot Nero	75 cl	—	105,00 €

Termine ultimo = domenica 4 ottobre - Ore 22:00
Acquisto minimo = 1 bottiglia a tuo piacimento

Brut

Metodo Classico — Bombino Bianco e Pinot Nero



Vitigni	Bombino bianco e Pinot nero
Contrada	Contrada Cotinone e Contrada San Matteo
Suolo	Argilloso - calcareo, in leggero pendio
Esposizione e altimetria	Sud, Sud-Ovest, 80-100 m s.l.m.
Sesto di impianto	Pergola pugliese — 2000 piante/ha
Resa per ettaro	100-120 q.li/ha, circa 5-6 kg per ceppo
Vendemmia	Inizi agosto (Pinot Nero) e inizi settembre (Bombino Bianco), raccolta manuale
Permanenza sui lieviti	Minimo 24 mesi a 13°C
Dosaggio	5 g/l

Note di degustazione

Colore paglierino carico e perlage sottile. Bouquet etereo con sentore di lisato ingentilito da profumi di fiori di campo essiccati e sentori fruttati. Delicatamente secco ed armonico. Ottimo come aperitivo, ideale per ricevimenti, dinner parties e banchetti.

Pas Dosé

Metodo Classico — Bombino Bianco e Pinot Nero, senza aggiunta di liqueur d'expédition



Vitigni	Bombino bianco e Pinot nero
Contrada	Contrada Cotinone e Contrada San Matteo
Suolo	Argilloso - calcareo, in leggero pendio
Esposizione e altimetria	Sud, Sud-Ovest, 80-100 m s.l.m.
Sesto di impianto	Pergola pugliese — 2000 piante/ha
Resa per ettaro	100-120 q.li/ha, circa 5-6 kg per ceppo
Vendemmia	Inizi agosto (Pinot Nero) e inizi settembre (Bombino Bianco), raccolta manuale
Permanenza sui lieviti	Minimo 24 mesi a 13°C
Dosaggio	0 g/l

Note di degustazione

Il prodotto più secco della gamma rivela le potenzialità dell'areale Dauno. Colore paglierino carico con riflessi dorati e perlage fine. Ricco, con note tostate di pane e sentori floreali; bocca elegante, fresca, con voluminosa e sottile cremosità. Eccellente a tutto pasto: antipasti, pesce, crostacei, carni bianche, formaggi morbidi.

Brut Rosè

Metodo Classico — Montepulciano e Pinot Nero



Vitigni	Montepulciano e Pinot nero
Contrada	Contrada Cotinone e Contrada San Ricciardo
Suolo	Argilloso - calcareo, in leggero pendio
Esposizione e altimetria	Sud, Sud-Ovest, 80-100 m s.l.m.
Sesto di impianto	Pergola pugliese — 2000 piante/ha
Resa per ettaro	100-120 q.li/ha, circa 5-6 kg per ceppo
Vendemmia	Metà agosto (Pinot Nero) e inizi settembre (Montepulciano), raccolta manuale
Permanenza sui lieviti	Minimo 24 mesi a 13°C
Dosaggio	6 g/l
Altri formati	Disponibile anche in Magnum 150 cl

Note di degustazione

Colore salmone rosato con sfumature di porpora e spuma morbida. Naso intenso, armonioso, avvolgente, con note floreali e lievi tostature. Sorso pieno e secco ma rotondo, con vena sapida persistente. Elegante come aperitivo, sorprendente a fine pasto con pasticceria secca.

GIO Festival Brut

Metodo Classico — dedicato a Umberto Giordano (Giordano International Opera Festival)



Vitigni	Montepulciano e Pinot nero
Contrada	Contrada Cotinone e Contrada San Ricciardo
Suolo	Argilloso - calcareo, in leggero pendio
Esposizione e altimetria	Sud, Sud-Ovest, 80-100 m s.l.m.
Sesto di impianto	Pergola pugliese — 2000 piante/ha
Resa per ettaro	100-120 q.li/ha, circa 5-6 kg per ceppo
Vendemmia	2022
Permanenza sui lieviti	Minimo 36 mesi a 13°C
Dosaggio	5 g/l

Note di degustazione

Spumante creato per celebrare Umberto Giordano: perlage fine come un ricamo orchestrale e bouquet avvolgente come un'aria d'opera. Un brindisi alla storia, alla musica e all'eccellenza.

Brut RN

Metodo Classico — Bombino Bianco in purezza, prima fermentazione in legno



Vitigni	Bombino Bianco
Contrada	Contrada San Matteo
Suolo	Argilloso - calcareo, in leggero pendio
Esposizione e altimetria	Sud, Sud-Ovest, 80-100 m s.l.m.
Sesto di impianto	Pergola pugliese — 2000 piante/ha
Resa per ettaro	100-120 q.li/ha, circa 5-6 kg per ceppo
Vendemmia	Inizi settembre. Prima fermentazione in tonneaux da 300 l, sur lie fino a gennaio
Permanenza sui lieviti	Minimo 36 mesi a 13°C
Dosaggio	5 g/l
Millesimo in commercio	2021

Note di degustazione

Primo spumante dell'azienda, pionieristico nel valorizzare il Bombino Bianco come Metodo Classico. Dorato chiaro e cristallino, perlage di bella verve. Naso di pasticceria al burro, ananas, banana e vaniglia. Palato pieno e complesso. Ideale con pesce alla brace, carni bianche e formaggi a pasta filata stagionati.

Brut Gran Cuvée XXI Secolo

Metodo Classico riserva — prodotto solo in annate di qualità superiore



Vitigni	Bombino Bianco, Montepulciano e Pinot Nero
Contrada	Cotinone, San Matteo e San Ricciardo
Suolo	Argilloso - calcareo, in leggero pendio
Esposizione e altimetria	Sud, Sud-Ovest, 80-100 m s.l.m.
Sesto di impianto	Pergola pugliese — 2000 piante/ha
Resa per ettaro	100-120 q.li/ha, circa 5-6 kg per ceppo
Vendemmia	Metà agosto (Pinot Nero), inizi settembre (Bombino Bianco e Montepulciano)
Permanenza sui lieviti	Minimo 60 mesi a 13°C
Dosaggio	4 g/l
Millesimo in commercio	2018 (Tre Millesimi: 2008, 2012, 2014)

Note di degustazione

Lo spumante di maggiore impatto organolettico della Casa. Oro luminoso con riflessi verdi e bollicine sottili. Naso elegante di agrumi, albicocca, tabacco e miele. Bocca ampia, cremosa, di grande vivacità. Ideale con aragoste, granchi, salmone, caviale, piatti al tartufo e formaggi lungamente stagionati.

Sanseveria Brut Rosé

Metodo Classico — Uva di Troia, minimo 48 mesi sui lieviti



Vitigni	Uva di Troia
Contrada	Contrada Capone
Suolo	Argilloso - calcareo, in leggero pendio
Esposizione e altimetria	Sud, Sud-Ovest, 80-100 m s.l.m.
Sesto di impianto	Pergola pugliese — 2000 piante/ha
Resa per ettaro	90-100 q.li/ha, circa 3-4 kg per ceppo
Vendemmia	Prima metà settembre, raccolta manuale
Permanenza sui lieviti	Minimo 48 mesi a 13°C
Dosaggio	7 g/l
Millesimo in commercio	2022

Note di degustazione

Dedicato a Raimondo Di Sangro, VII Principe di San Severo. Rosa pallido con riflessi buccia di cipolla, bouquet di frutti a scorza rossa e agrumi. Bocca precisa, elegante, finale di lamponi e grande freschezza. Da servire a tutto pasto, ottimo con crostacei o carni rosse.

La Dama Forestiera

Cuvée Nature — Montepulciano e Pinot Nero, solo formato Magnum



Vitigni	Montepulciano e Pinot nero
Contrada	Contrada Cotinone e Contrada San Ricciardo
Suolo	Argilloso - calcareo, in leggero pendio
Esposizione e altimetria	Sud, Sud-Ovest, 80-100 m s.l.m.
Sesto di impianto	Pergola pugliese — 2000 piante/ha
Resa per ettaro	100-120 q.li/ha, circa 5-6 kg per ceppo
Vendemmia	Metà agosto (Pinot Nero) e inizi settembre (Montepulciano)
Permanenza sui lieviti	Minimo 60 mesi a 13°C
Dosaggio	0 g/l
Millesimo in commercio	2020

Note di degustazione

Dedicata a Elisa Croghan, la 'Dama Forestiera' che contribuì allo sviluppo agricolo della Capitanata. Uve a bacca nera vinificate in bianco, solo mosto di prima spremitura. Giallo citrino con bollicine finissime; naso complesso di profumi maturi e speziati, palato goloso e strutturato. Ideale con pietanze etniche speziate e specialità mediterranee.

Tre Millesimi

Cassetta in legno con tre bottiglie di Gran Cuvée XXI Secolo



Tre Millesimi nasce per presentare tre grandi Annate di Gran Cuvée XXI Secolo che con perizia sono state affinate a lungo nelle antiche cantine, dove al riparo dalla luce e protette dalla temperatura costante, hanno potuto raggiungere il massimo della "Pienezza" nei tre Sensi: Vista, Gusto e Olfatto.

Le Annate

~ 2008 ~

Un'annata climatica contraddistinta da un andamento termico stagionale in linea con le medie storiche, che ha favorito un corretto sviluppo fenologico della vite e il conseguimento di parametri qualitativi ottimali delle uve.

Inizio Vendemmia **3 settembre**

Permanenza sui lieviti **17 anni**

Sboccatura **Febbraio 2026**

~ 2012 ~

Inverno freddo con precipitazioni nevose, primavera regolare seguita da un'estate siccitosa con una sola giornata di pioggia.

Inizio Vendemmia **20 agosto**

Permanenza sui lieviti **13 anni**

Sboccatura **Febbraio 2026**

~ 2014 ~

Annata di grande potenza, influenzata da un andamento climatico con inverno freddo ed estate calda; la costante ventilazione ha favorito l'equilibrio microclimatico del vigneto, sostenendo il regolare decorso del ciclo fenologico.

Inizio Vendemmia **20 agosto**

Permanenza sui lieviti **11 anni**

Sboccatura **Febbraio 2026**