

Bollicine da uve italiane in Approfondimenti



Tutte le antiche varietà d'uva italiane, sia a bacca bianca che a bacca rossa, sono ricche di acidità e ciò permette di ottenere straordinarie bollicine dai loro vini, anche in zone calde e non particolarmente elevate. L'uso di queste varietà consente d'intraprendere e sperimentare con orgoglio, pur nella totale ammirazione per i cugini d'oltralpe che molto ci hanno insegnato, una strada tutta italiana per la spumantizzazione.

Il progetto nasce grazie a un'intuizione di D'Arapri con l'utilizzo del Bombino Bianco di San Severo come base spumante. I risultati ottenuti ci hanno fatto capire quanto l'acidità naturale di alcune varietà consenta lavorazioni di questo genere anche a latitudini finora inimmaginabili. Oggi la selezione di Bollicine da uve italiane si può fregiare di decine di etichette che rappresentano in maniera perfetta la varietà, la molteplicità e la peculiarità del territorio italiano.



Peverella



Lacrima di Morro d'Alba



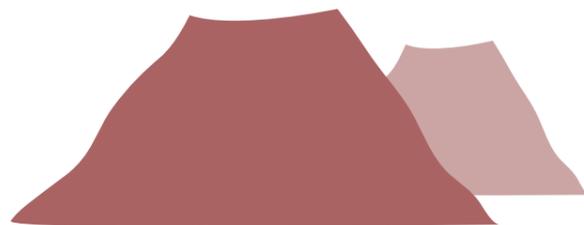
Pignoletto



Nerello Mascalese

BOLLICINE DA UVE ITALIANE | MURGO

Perlage Vulcanico



Paesaggio vitato con l'Etna sullo sfondo

Qualcuno definisce l'Etna un *Nord nel Sud*. Noi lo abbiamo sempre saputo:

i vini del nostro vulcano sono freschi e migliorano nel tempo come i grandi vini delle zone francesi più blasonate. In più la loro struttura li rende complessi, pieni, suadenti, e con una personalità mediterranea.

Perché allora cimentarsi nella produzione di spumante? Per la stessa ragione per la quale per produrre un grande Champagne viene usata la stessa uva di una grande Borgogna. Tutto qui!

La grande acidità, il colore tenue e molti altri elementi che provengono dal terroir, rendono il **Nerello Mascalese** adattissimo alla produzione di spumanti elaborati con il *Metodo Champenoise*, con i lunghi affinamenti

mostra una stoffa del tutto inaspettata e sorprendente. I nostri spumanti sono dotati di grande personalità, freschezza e struttura e siamo orgogliosi di essere riusciti (per primi) a valorizzare questo vitigno anche nella produzione di spumanti.

Abbiamo aderito con entusiasmo e convinzione alla richiesta di Proposta Vini di entrare a far parte del progetto *Bollicine da uve italiane*. Consideriamo questa iniziativa encomiabile in quanto valorizza, in maniera trasversale, la straordinaria ricchezza varietale del nostro Paese e, attraverso l'uso dei vitigni storici, permette di esprimere quella italianità indispensabile per promuovere con lungimiranza i cosiddetti *Vini di territorio*.

Manfredi Scammacca del Murgo



Rosario Spinella, Manfredi Scammacca del Murgo, Claudio di Maria, Vito Giovinco



L'AZIENDA IN

4 Sorsi



CHI SONO I PRODUTTORI?

Fondata nel 1860 l'azienda è oggi gestita alla sesta generazione dai fratelli Scammacca del Murgo Michele, Pietro, Matteo e Manfredi.

DOVE SONO?

Sicilia, Etna, pendici orientali.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA UVE ITALIANE?

Un esperimento del 1982 ci convinse che esistevano i presupposti adatti a produrre spumanti di qualità con il *Nerello Mascalese*.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



NERELLO MASCALESE BRUT
da uva omonima

BOLLICINE DA UVE ITALIANE | CASATA MONFORT

Perlage a cas(c)ata.



Il *Blanc de Sers Brut Nature* e il nuovissimo *Rosé de Sers* sono il risultato della collaborazione e della comunione di intenti di più attori:

- i *Conferenti*, riuniti nelle associazioni *I Liberi Produttori del Blanc de Sers* e *Antichi Vitigni della Valsugana*, con la missione di salvaguardare la biodiversità dei loro territori di origine dall'omologazione attraverso il reciproco aiuto nelle diverse fasi della campagna viticola;
- *Cantine Monfort* e la famiglia *Simoni* hanno sposato dal 2002 questo progetto, sviluppandolo internamente in chiave moderna e adattando competenze enologiche e ricerca continua alla vinificazione delle varietà storiche;
- *Gianpaolo Girardi*, patron di *Proposta Vini*, appassionato e cultore delle varietà storiche del Trentino e ispiratore del progetto di diffusione dei vini da vitigni autoctoni trentini *Vini dell'Angelo*.

Il *Blanc de Sers Brut Nature* e il *Rosé de Sers* sono due spumanti metodo classico che pongono al centro le caratteristiche peculiari di varietà antiche. Bollicine dal gusto unico, frutto dell'interpretazione delle uve, delle loro caratteristiche e potenziale enologico.

Poco conosciute ai più, *Valderbara* (esclusiva della zona di Serso e Viarago), *Vernaza* e *Pavana*, sono le uve che, con la loro carica di acidità, hanno trovato la loro massima espressione nel metodo classico.

Freschezza e salinità per due spumanti intriganti e immediati, a tratti selvaggi.

Il *Blanc de Sers Brut Nature* è un metodo classico da uve *Valderbara*, *Vernaza*, *Nosiola* caratterizzate per una spiccata acidità che le rende perfette per la vinificazione come base spumante. Particolarità che rende pressoché unico questo metodo classico, è il fatto di

originare da un uvaggio: i grappoli vengono raccolti assieme e vinificati in bianco. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a una temperatura controllata di circa 18° C, il vino rimane sulle fecce fino a poco prima del tiraggio che avviene nella primavera successiva. Il vino inizia così la sua presa di spuma a cui succede un breve affinamento sui lieviti (12 mesi).

Spumante dalla freschezza inconfondibile, regala piacevoli note floreali al naso, lasciando in bocca un lungo finale salino.

Il *Rosé de Sers Brut* è un metodo classico da uva *Pavana* al 100% (Padovana), antica varietà a bacca rossa ampiamente diffusa in tutta la Valsugana fino agli anni Sessanta del '900 e ora quasi a rischio di estinzione. Le uve sono coltivate sulla collina di Tenna, a ridosso del lago di Caldonazzo, e in alcuni vigneti a Serso. L'epoca di vendemmia cade approssimativamente tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre, a seconda dell'annata. L'uva raccolta si caratterizza per la spiccata acidità. Alla vendemmia, effettuata interamente a mano, segue poi una vinificazione in bianco tipica per le basi spumanti di alta qualità, che conserva il colore della varietà. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di circa 18° C e il vino poi rimane sulle fecce fino a poco prima del tiraggio che avviene nella primavera successiva.

Il vino inizia così la sua presa di spuma a cui succede un affinamento sui lieviti di 24 mesi.

Di particolare interesse è la sua verticalità, un risultato paragonabile a quello dei migliori champagne francesi. Questi fattori, associati ad un basso dosaggio (2 g/l), donano equilibrio al prodotto, una spalla importante, in linea con il *Blanc de Sers Brut Nature*.

Lorenzo Chiara
e Federico Simoni



Chiesa di San Giorgio, circondata da vigneti



Lorenzo, Chiara e Federico Simoni

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*



CHI SONO I PRODUTTORI?

L'azienda Cantine Monfort è gestita dalla famiglia Simoni dal 1945, anno di fondazione della cantina. A Giovanni, il capostipite, seguirono Guido, Ermete e Germano; a questi seguì il figlio Lorenzo. Chiara e Federico hanno fatto propria questa passione condensando amore per il territorio con uno sguardo aperto al futuro.

DOVE SONO?

La cantina ha sede nel cuore storico di Lavis, centro viticolo di rinomata qualità. Le uve destinate al *Blanc de Sers Brut Nature* e al *Rosé de Sers* provengono interamente dalla Valsugana e in particolare dalle colline di Serso, Viarago e Tenna.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA UVE ITALIANE?

È il frutto di una sfida concepita, tra persone lungimiranti e unite dall'amore per la spumantistica, per coniugare la moderna richiesta di mercato con l'intento di valorizzare le antiche tradizioni agricole del Trentino viticolo.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



BLANC DE SERS BRUT NATURE
Metodo Classico
da uve Valderbara, Vernaza e Nosiola

BOLLICINE DA UVE ITALIANE | I BORBONI

Tradizione antica
dal cuore giovane



La fondazione della cantina *I Borboni* trae origine dalle radici della famiglia *Numeroso* già proprietaria, fin dalla seconda metà del '700, di venti ettari di terreni vitati con la leggendaria forma di allevamento conosciuta come *vite maritata al pioppo*, vinificava (talvolta vendeva) le uve ottenute dalla paziente cura delle viti secolari *franche di piede*. La tradizione, legata a una concezione di produzione soprattutto quantitativa, convinse i *Numeroso*, nei primi anni del '900, a conferire all'azienda *Buton* (con forniture annue di circa 100 tonnellate) le loro uve di *Asprinio* che servivano a produrre il vino base per i famosi spumanti e brandy in voga in quel periodo, nonché a cedere modesti quantitativi a committenti francesi per la produzione di basi Champagne.

Oggi non tutti i vigneti si presentano allineati come in passato, una parte è a *Sylvoz*: un sistema di allevamento consigliato da Gabriele Lovisetto negli anni Sessanta.

Verso la fine degli anni Settanta, a causa di una profonda crisi economica, sociale e territoriale che portò alla scomparsa degli acquirenti di uve di *Asprinio*, la famiglia *Numeroso* avviò le prime sperimentazioni di spumantizzazione.

Alla luce dei primi soddisfacenti risultati venne registrato, nel 1982, il marchio *I Borboni*, in omaggio alla dinastia che fece vivere un'epoca d'oro al popolo meridionale e al Sud Italia. Nacque così la *Cooperativa Asprinio di Aversa - I Borboni*. Ed è proprio in questa fase che il carattere contadino del *Cav. Nicola* si rivelò in tutta la sua caparbia: con il fratello *Raffaele*, lanciò infatti la sua sfida al recupero dell'*Asprinio*, altrimenti

condannato all'estinzione, fino all'approvazione della pratica di riconoscimento prima della IGT e finalmente, nel 1993, della *DOC Asprinio di Aversa*.

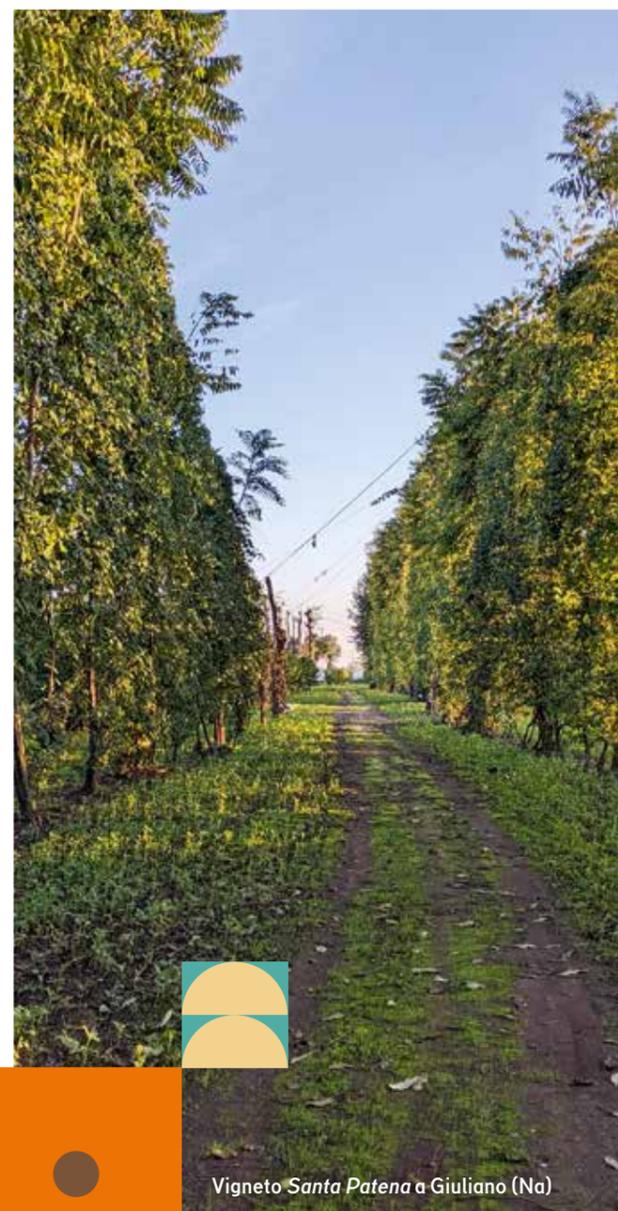
Nel 1996 i due cugini, entrambi di nome Carlo, figli dei fratelli *Nicola* e *Raffaele*, iniziarono i lavori di ristrutturazione dell'antica casa di famiglia, risalente alla seconda metà del XVI sec., edificata su una grotta di tufo, nelle viscere del centro storico di *Lusciano*, pazientemente recuperata secondo gli standard tecnici, portando così a termine, nel 1998, il progetto di creazione della cantina *I Borboni*. Venne così recuperata la tradizionale vinificazione dell'*Asprinio* nelle grotte, scavate a 15 metri di profondità sotto le dimore padronali, uniche per i loro ambienti particolarmente adatti alla conservazione, in grado di assicurare la giusta umidità, assenza di luce e temperatura costante nell'arco dell'anno. La scelta di riportare il processo produttivo negli impianti del centro storico rappresenta la ferma volontà di tutelare i legami con la tradizione che l'*Asprinio* esige e che la famiglia *Numeroso* non intende ripudiare nonostante l'innegabile praticità che gli ampi spazi della campagna consentono ma che modificherebbe i cicli vitali e la tipicità dei vini.

Oggi questa tradizione, in seguito alla prematura scomparsa di *Carlo* (figlio del *Cav. Nicola*), è sostenuta, con estremo orgoglio ed amore smisurato, dal sottoscritto con mio zio *Carlo*. Assieme cerchiamo di apportare innovazione con un costante sguardo alla tutela delle tradizioni. Il progetto *Bollicine da uve italiane* rappresenta un importantissimo canale di promozione per i nostri spumanti.

Carlo e Nicola Numeroso



Nicola e Carlo Numeroso



Vigneto Santa Patena a Giuliano (Na)

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*

CHI SONO I PRODUTTORI?

La Famiglia *Numeroso* coltiva uve di *Asprinio* di *Aversa* da oltre sei generazioni. Attualmente la tradizione è portata avanti da *Carlo* e *Nicola Numeroso*, rispettivamente zio e nipote.

DOVE SONO?

Si trovano a *Lusciano* in provincia di *Caserta*, uno dei paesi facenti parte dell'*Agro Aversano* che a sua volta è incluso nell'areale di produzione dell'*Asprinio* di *Aversa* *DOC*.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA UVE ITALIANE?

La scelta fu presa dai fratelli *Nicola* e *Raffaele Numeroso* che, in un periodo di profonda crisi territoriale, decisero di non estirpare le piante di *Asprinio*, ma di produrre uno Spumante (uscito sul mercato nel 1983 e che fu il primo *Martinotti* fatto con l'*Asprinio*) che permettesse, grazie ai guadagni, di sostenere i vigneti a cui erano tanto affezionati.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



ASPRINIO BRUT
con uva *Asprinio*

BOLLICINE DA UVE ITALIANE | QUARTOMORO

*Verme-in-tino che bolle,
ribolle e si libra...*

Tutto iniziò dai nonni... e tutto il seguito ha indubbiamente segnato il nostro vissuto.

Amedeo intraprese l'arte viti-vinicola commercializzando mescolanze di vini del nord e del sud Italia col fine di creare equilibrio e piacevolezza in un fiasco di vino da bere quotidianamente.

Segui poi mio padre toscano che, finito di studiare enologia in Piemonte, approdò e lavorò in Sardegna fino al 1990 presso diverse cantine sociali che contribuivano a creare posti di lavoro e il benessere nell'isola.

Oggi ho la fortuna e la responsabilità di conoscere una parte di storia viticola italiana, e mi sto anche dedicando in prima persona alla salvaguardia della biodiversità della Sardegna, fra le terre dove la viticoltura è presente da tempi più antichi.

La nostra è un'isola affascinante, testimone di una storia millenaria, a volte misteriosa e, a mio parere, ancora poco conosciuta. L'enologia sarda mantiene ancora tante diversità, ma la produzione è calata inesorabilmente dagli anni '70 del secolo scorso a oggi.

La Quartomoro di Sardegna è nata nel 2009, quando io e Luciana, pedagoga all'insegnamento, decidemmo di mettere insieme idee ed esperienze su una materia così affascinante come il vino in Sardegna. Ci siamo appassionati alla ricerca di grandi bollicine nel mondo e, nel frattempo, maturò in noi l'idea di trasformare in metodo classico l'uva bianca più rappresentativa e diffusa in Sardegna: *il Vermentino*.

Dopo tanti incontri e confronti ci siamo resi conto che il tempo e l'attesa può fare grandi cose: la nostra bollicina Q, brut metodo classico con 24 mesi di riposo sui lieviti, comincia a convincere evidenziando le sue peculiarità anche attraverso le sue peculiari note aromatiche.

Un vino diverso dalle icone e dai riferimenti del

mondo spumantistico italiano ma ci piace sapere che anche la Sardegna possa farsi notare con l'arte della rifermentazione.

L'Ossidiana, pietra vulcanica, fa da cornice alle vigne dalle quali proviene l'uva per il Vermentino che ci piace coniugare in diversi stili.

La curiosità e la responsabilità di continuare a ricercare è sempre più intensa. Il Vermentino, proveniente da diversi terreni, altitudini e latitudini diventa energia per trasformare l'uva in bottiglie da condividere con amici e appassionati.

Ma non vogliamo dimenticarci che Proposta Vini, con Italo Maffei come capofila, è stato il nostro mentore-mentore e ci ha spronati nell'impresa di far sì che la nostra cantina divenisse, con *Memorie di Vite* e *Orriu*, un'enciclopedia bevibile del sapere enoico sardo.

Siamo convinti sostenitori e ci sentiamo onorati di far parte del progetto *Bollicine da uve italiane*.

Non è stato, non è, e non sarà un percorso facile, ma siamo sostenuti da coloro che bevono i nostri *sorsi di storia* viticola spinti anche da chi scrive di noi, con grande sorpresa e in modo incoraggiante.

Vinifichiamo oltre 30 varietà di uve differenti, provenienti da zone diverse e, spesso, vinificate autonomamente per meglio capire e far conoscere l'essenza della Sardegna, attraverso il risultato affascinante della vinificazione e dell'affinamento.

Quartomoro è tutto questo... la CONDIVISIONE di una parte di NOI con i nostri colleghi, che con la stessa intensità studiano e raccontano le perle viticole e la BELLEZZA della nostra terra.

Piero Cella



Piero, Violante, Luciana e Alberto



L'AZIENDA IN

4 Sorsi



CHI SONO I PRODUTTORI?

Piero Cella con la moglie Luciana Baso e il supporto della Cooperativa Terre di Ossidiana nel comune di Marrubiu.

DOVE SONO?

Vivono ad Arborea.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA UVE ITALIANE?

Sono appassionati di bollicine e hanno voluto valorizzare ulteriormente il Vermentino, vitigno a bacca bianca tradizionale sardo di grande potenzialità e plasticità.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



Q BRUT M.C.
da uva Vermentino
non riportata in etichetta



BOLLICINE DA UVE ITALIANE
ERPACRIFE

Catalogo 2019

NATI PER GIOCO



Un po' di storia...

1999 Quattro amici con una grande passione in comune per il vino decidono, tra i banchi della scuola enologica di Alba, di produrre uno spumante. L'idea nasce dalla voglia di creare qualcosa di particolare e originale con uve diverse da quelle tradizionalmente impiegate.

2000 Inizialmente svolgiamo numerose spumantizzazioni partendo da basi differenti, con la finalità di acquisire dimestichezza con il metodo e trovare il vitigno adatto a soddisfare le nostre aspettative. Queste esperienze portano a individuare nel nebbiolo la varietà più interessante: ha così origine Erpacrife. Quando Erpacrife muoveva i primi passi con la spumantizzazione del nebbiolo, tanti, soprattutto produttori, guardavano il progetto con ostilità e si può dire anche giustamente se si pensa che nel '99 il nebbiolo era già riconosciuto come grande vitigno per grandi vini rossi; l'idea di poterlo vinificare in rosato e spumante poteva sembrare riduttiva. In realtà l'obiettivo era proprio quello di produrre uno spumante metodo classico importante. I risultati di eleganza e finezza ottenuti hanno sancito l'attitudine alla spumantizzazione del nebbiolo, nobilitandolo maggiormente. Oggi, quello che poteva sembrare un timido tentativo di Erpacrife, è una realtà di una trentina di aziende che producono nebbiolo spumante per un totale di oltre 250.000 bottiglie.

2003 In un secondo tempo, dopo diverse prove sperimentali, si concretizza un altro ambizioso progetto: la versione dolce di Erpacrife da uve moscato bianco.

Purtroppo le problematiche legate alla produzione di un vino spumante dolce, rifermentato in bottiglia, sono molteplici. Non potendo fare la microfiltrazione preimbottigliamento, il rischio di rifermentazione dopo la sboccatura è elevatissimo, con conseguenti intorbidamenti e soprattutto scoppio delle bottiglie! Ecco il motivo per il quale Erpacrife dolce esiste solo nelle annate in cui si riesce a raggiungere la stabilità microbiologica. Questo aspetto è limitante a tal punto da prendere in considerazione l'idea di smettere di produrlo, ma il risultato è talmente grande e unico da motivarci a continuare con tutte le forze!

2010 L'ultima uscita è la versione di Erpacrife in bianco, ottenuta sempre con la stessa filosofia: metodo classico di vitigni autoctoni. Nel 2010 per fortunate coincidenze Erpacrife incontra Proposta Vini: a Pergine Valsugana nell'ufficio di Italo prendiamo i primi accordi per iniziare insieme quella che a oggi è ancora un'ottima collaborazione. Infatti Erpacrife aveva (e ha) tutti i requisiti del progetto **Bollicine da Uve Italiane** e Proposta Vini aveva (e ha) tutte le caratteristiche per una distribuzione di nicchia ideale per un'azienda così piccola e particolare. Erpacrife è l'unione delle prime sillabe dei nostri nomi propri Erik, Paolo, Cristian, Federico ed è il marchio che identifica i nostri spumanti. Erpacrife "nebbiolo" ha un affinamento minimo di tre anni e non viene dosato all'atto della sboccatura per non manipolare l'originalità del vino base. Erpacrife "moscato bianco" è un vino

spumante dolce, rifermentato in bottiglia, secondo il metodo classico. Ha un affinamento minimo di due anni e non viene dosato all'atto della sboccatura per non manipolare l'originalità del vino base e la sua naturale dolcezza. Erpacrife "bianco" è un vino spumante rifermentato in bottiglia partendo da uve autoctone bianche. Ha un affinamento minimo di due anni e non viene dosato all'atto della sboccatura per non manipolare l'originalità del vino base.

2019 Dopo vent'anni Erpacrife rimane una piccola, se non la più piccola cantina di produzione di soli vini spumanti, proprio perché continua la volontà di spumantizzare per pura passione e creatività senza vincoli di mercato o mode di consumo. Erpacrife è un prodotto di spiccata personalità, che difficilmente incontrerà il gusto di tutti, ma di certo regalerà emozioni a chi ne saprà cogliere le differenze e apprezzare le sfaccettature. L'attività principale per tutti noi rimane l'azienda di famiglia, ma Erpacrife, partito i primi anni con lavori serali o nei fine settimana, oggi rappresenta un vero e proprio impegno a cui viene giustamente dedicato parte del nostro tempo! Oggi più che un'amicizia ci piace dire che Erpacrife è una famiglia, un forte legame che unisce non solo nel lavoro!

ERIK DOGLIOTTI, PAOLO STELLA,
CRISTIAN CALATRONI, FEDERICO SCARZELLO

L'AZIENDA IN QUATTRO SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?

I produttori sono: Erik Dogliotti, Paolo Stella, Cristian Calatroni, Federico Scarzello.

DOVE SONO?

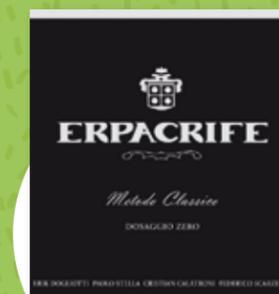
Vivono tra le Langhe e l'Oltrepò Pavese.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA UVE ITALIANE?

Descrivere cos'è il progetto Erpacrife può essere semplice, ma allo stesso tempo sono veramente tanti gli elementi che lo caratterizzano rendendolo unico! Le parole chiave sono: amicizia, passione, creatività, arte, spumante, metodo classico, vitigni autoctoni.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA

ROSÉ
DOSAGGIO ZERO M.C.





BOLLICINE DA UVE ITALIANE
CANTINA D'ARAPRÌ

Nati da un'idea "Scoppiettante"



"D'Araprì", acronimo dei cognomi D'Amico, Rapini e Priore, è un'azienda nata nel 1979 che produce solo bollicine con Metodo Classico. È stata una scelta iniziata per puro caso e nata da una passione: noi siamo tre amici amanti della musica - io pianista, un altro contrabbassista e il terzo suonatore di tromba - e, in quegli anni, ci dilettavamo a suonare insieme. Uno di noi, Ulrico Priore, aveva tentato di produrre delle bottiglie di spumante come di solito si faceva nelle nostre famiglie, vale a dire facendo fermentare il mosto in bottiglia. Purtroppo quelle bottiglie scoppiarono tutte! Quella esperienza ci ha indotti a documentarci, a informarci e a studiare, a organizzare veri e propri viaggi studio con visite alle Maisons francesi. Durante i nostri viaggi, come fanno i giapponesi con la loro macchinetta fotografica, anche noi in Francia rubavamo un po' i loro segreti per capire come viene prodotto lo Champagne. Così... pian pianino abbiamo messo in piedi questa cantina cercando di valorizzare quanto c'era nel nostro territorio, ben consapevoli che quello che stavamo facendo non aveva precedenti nella tradizione vitivinicola di San Severo dove si era sempre prodotto solo vino tranquillo. Noi però volevamo produrre spumante con il metodo Champenoise! E in Puglia siamo stati i primi a farlo, con una certa dose di incoscienza, ma con tanta passione e determinazione. In quei primi anni abbiamo sperimentato l'utilizzo del Bombino Bianco, ma anche del Montepulciano con breve contatto con le bucce per ottenere la base spumante del Rosé.

La nostra cantina è sita fisicamente nel centro storico di San Severo e noi l'abbiamo voluta proprio lì per meglio coniugare la cultura e la storia con il territorio. La nostra cittadina già dalla fine del Settecento era un centro importante del meridione d'Italia per la produzione vinicola e il tessuto architettonico della parte più antica è ricco di palazzi con suggestivi sotterranei adibiti a cantine.

Per la stessa ragione, tra i vitigni, abbiamo privilegiato il Bombino Bianco, che entra in tutte le nostre cuvées, presente da secoli (se non millenni) nella nostra zona. Una leggenda racconta che sia stato portato dai Cavalieri Templari di ritorno dalla Terra Santa.

Oggi produciamo circa 90.000 bottiglie all'anno e la gamma comprende cinque etichette. Il nostro fiore all'occhiello è la Riserva Nobile che è un 100% Bombino Bianco il quale, fin dal primo giorno, abbiamo sempre creduto adattissimo alla spumantizzazione. Siamo sicuramente stati dei precursori... Negli anni '80 era inimmaginabile pensare di fare spumante metodo classico nel Sud Italia e non esagero dicendo che ci davano dei pazzi, e inoltre spumantizzare un vitigno autoctono era un'eresia. Oggi stiamo raccogliendo i consensi da parte del pubblico e, dalle varie associazioni A.I.S., SLOW FOOD, F.I.S. e altre abbiamo ricevuto moltissimi riconoscimenti e finanche l'Oscar del Vino nel 2013. Oltre la Riserva Nobile, che è un millesimato, produciamo

anche un Brut e un Pas Dosé dove è sempre presente almeno il 60% di Bombino Bianco (con Pinot Nero e Montepulciano).

Anche il Montepulciano è parte integrante della nostra storia agricola perché questo vitigno è arrivato da noi con la transumanza dall'Abruzzo e dal Molise e quindi ormai ci appartiene. Lo utilizziamo perché si presta bene negli assemblaggi e nelle cuvées con il Bombino e per questa ragione è presente in alcune tipologie di bottiglie da noi prodotte.

Il Pinot Nero è stato aggiunto nei primi anni 2000 con l'intenzione di dare una certa internazionalità ai nostri prodotti, così come richiedeva il mercato. Anche nel nostro territorio questo vitigno esprime al meglio le sue potenzialità contribuendo alla struttura delle cuvées.

Con la Riserva Nobile facciamo parte dalla prima ora (siamo tra i soci Fondatori) del progetto *Bollicine da uve italiane* e ne siamo orgogliosi.

Girolamo D'Amico
Louis Rapini
Ulrico Priore

D'Araprì, San Severo (Fg)

L'AZIENDA IN 4 SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?

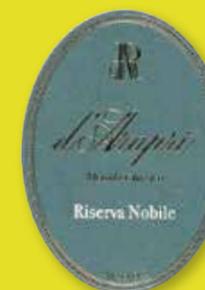
I produttori sono tre: Louis, Ulrico e Girolamo. Tre amici che suonano insieme da sempre.

DOVE SONO?

Vivono a San Severo.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA VINI ITALIANI?

*La creazione del progetto *Bollicine da uve italiane* è conseguente all'esperienza della Cantina D'Araprì che, con la scelta audace di produrre spumante con Bombino Bianco, ha contribuito in maniera determinante a dimostrare quanto le uve storiche italiane siano delle perfette basi spumanti.*



L'ETICHETTA IN EVIDENZA
BOMBINO BIANCO BRUT
Riserva Nobile M.C.

