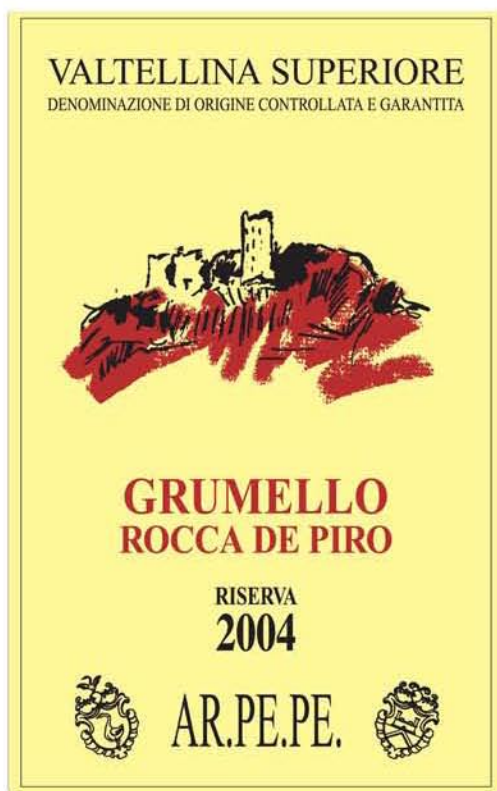




AR.PE.PE.

www.arpepe.com



ROCCA DE PIRO Riserva 2004

Classificazione: Valtellina Superiore D.o.c.g.

Zona di produzione: Comuni di Sondrio e Montagna in Valt, zona Grumello

Uvaggio: Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Annata: 2004

Vinificazione: Tradizionale con macerazione delle vinacce per 15/18 gg

Affinamento: 2 anni in botti grandi di rovere, bottiglia

Totale produzione: 11400 bottiglie

Alcool: 13% vol

Acidità: 5,40 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino

Profumo: Fine, intenso, ricordi di lampone e rosa

Sapore: Vino dall'acidità viva e ben integrata, dai tannini fitti e levigati, di buona persistenza
Si consiglia la degustazione ad una temperatura di 15 °C

Via Del Buon Consiglio, 4 - 23100 - Sondrio (SO) - Italia

Tel 0342/214120 Fax 0342/050412 e-mail: arpepe@fastwebnet.it