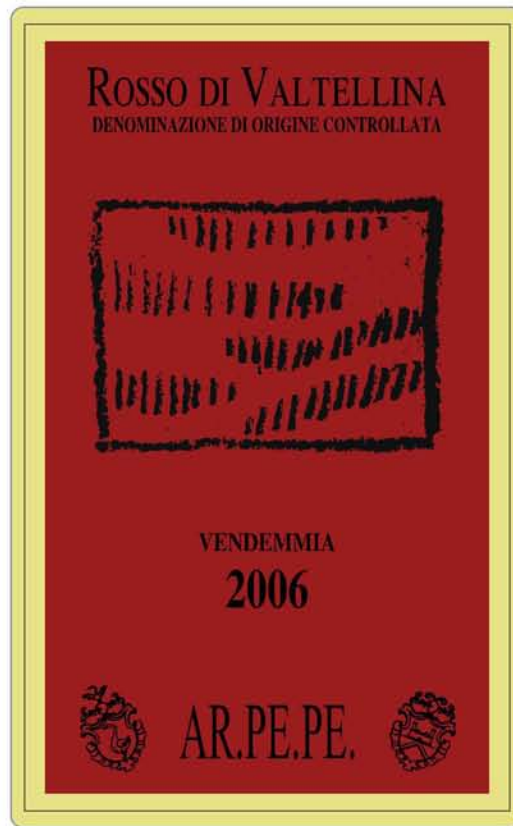




AR.PE.PE.

www.arpepe.com



ROSSO DI VALTELLINA 2006

Classificazione: Valtellina D.o.c.

Zona di produzione: Comuni di Sondrio e Montagna in Valtellina

Uvaggio: Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Annata: 2006

Vinificazione: Tradizionale con macerazione delle vinacce

Affinamento: 6 mesi di botte grande di rovere, bottiglia

Totale produzione: 10582 bottiglie

Alcool: 13% vol

Acidità: 5,70 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino brillante

Profumo: Fine, sentori di frutti di bosco, netta la fragola

Sapore: Vino molto fresco e fruttato, armonico

Si consiglia la degustazione ad una temperatura 12/14 °C