



AR.PE.PE.

www.arpepe.com



ULTIMI RAGGI 2004

Vendemmia Tardiva

Classificazione: Valtellina Superiore D.O.C.G.

Zona di produzione: Sassella, Comune di Sondrio 600 s.l.m.

Uvaggio: Nebbiolo (Chiavennasca) 100%

Annata: 2004

Vinificazione: Tradizionale con macerazione delle vinacce per 20 gg

Affinamento: 24 mesi in tonneau di rovere non tostato, 12 mesi di botte grande di rovere, bottiglia

Totale produzione: 6270 bottiglie

Alcool: 14 % vol

Acidità: 6 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Fruttato, ricordi di lampone e fragola, note di spezie dolci

Sapore: Intenso, complesso, armonico

Si consiglia la degustazione ad una temperatura di 16°C

Abbinamenti: Carni rosse anche alla griglia, selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura

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

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