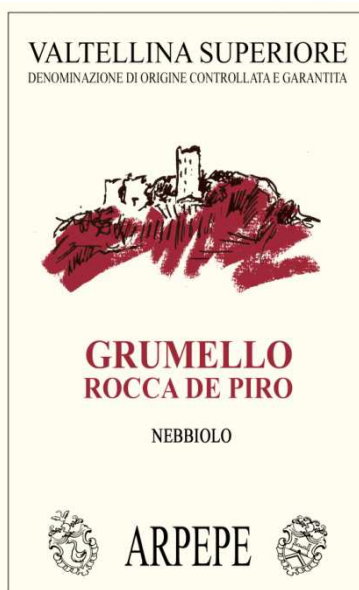


ARPEPE



GRUMELLO ROCCA DE PIRO 2015

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud - Altitudine 350/500 m

Vendemmia: 13 ottobre - Resa 45 hl / ha

Macerazione: 110 gg in tini di legno da 50 hl

Affinamento: 18 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento, bottiglia

Bottiglie prodotte n° 31.889 (0,75 l) – 562 (1,50 l) – 80 (3,00 l)

L17 114 in commercio da Febbraio 2018

Gradazione alcolica: 13% vol

Da servire a 15°C in ballon