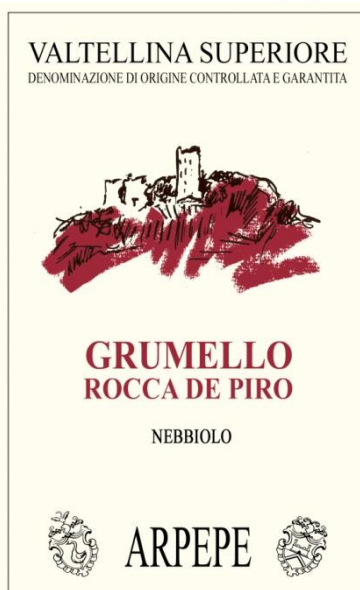


ARPEPE



GRUMELLO ROCCA DE PIRO 2019

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud - Altitudine 350/500 m

Vendemmia: 26 ottobre - Resa 45 hl / ha

Macerazione: 106 gg in tini di legno da 50 hl

Affinamento: 15 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento, bottiglia

Bottiglie prodotte n° 12.850 (0,75 l) – 150 (1,50 l) – 40 (3,00 l)

L.22 207

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Da servire a 15°C in ballon