

ARPEPE



SASSELLA ROCCE ROSSE 2016

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud/est - Altitudine 400/500 m

Vendemmia: 22 Ottobre 2016 - Resa 40 hl / ha

Macerazione: 97 gg tini di legno da 50 hl

Affinamento: 34 mesi in tini e botti da 50 HL, cemento, bottiglia

Bottiglie prodotte n° 25.302 (0,75 l) – 493 (1,50 l) – 92 (3,00 l)

L.20 251 in commercio da Dicembre 2022

Gradazione alcolica: 13% vol

Da servire a 15°C in ballon