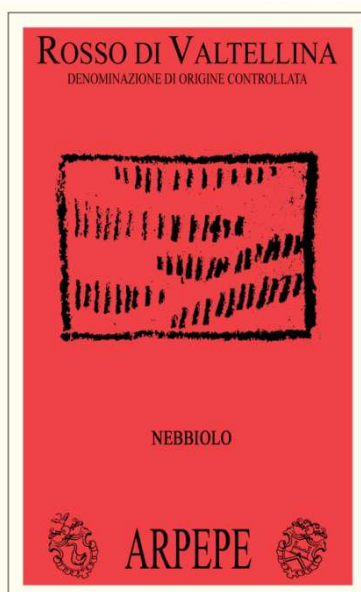


ARPEPE



ROSSO DI VALTELLINA 2016

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud/est - Altitudine 350/400 m

Vendemmia: 17 ottobre - Resa 55 hl / ha

Macerazione: 90 gg in tini di legno da 50 hl

Affinamento: 6 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento, bottiglia

Bottiglie prodotte n° 68.629 (0,75 l) – 2.286 (1,50 l) – 498 (3,00 l)

L17 261 in commercio da Febbraio 2018

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Da servire a 15°C in ballon