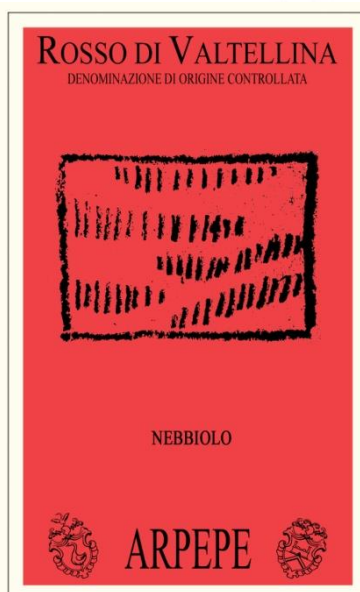


ARPEPE



ROSSO DI VALTELLINA 2018

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

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

Vendemmia: 15 ottobre - Resa 55 hl / ha

Macerazione: 130 gg in tini di legno da 50 hl

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

Bottiglie prodotte n° 47.780 (0,75 l) – 1.523 (1,50 l) – 166 (3,00 l)

L19 337 in commercio da Giugno 2020

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Da servire a 15°C in ballon