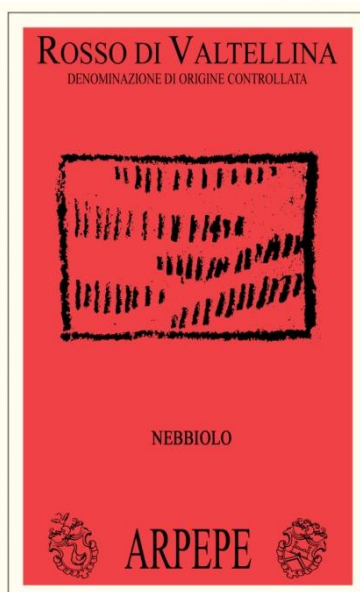


ARPEPE



ROSSO DI VALTELLINA 2019

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

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

Vendemmia: 23 ottobre - Resa 55 hl / ha

Macerazione: 110 gg in tini di legno da 50 hl

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

Bottiglie prodotte n° 29.006 (0,75 l) – 1.124 (1,50 l) – 120 (3,00 l)

L20 338

Gradazione alcolica: 14 % vol

Da servire a 15°C in ballon