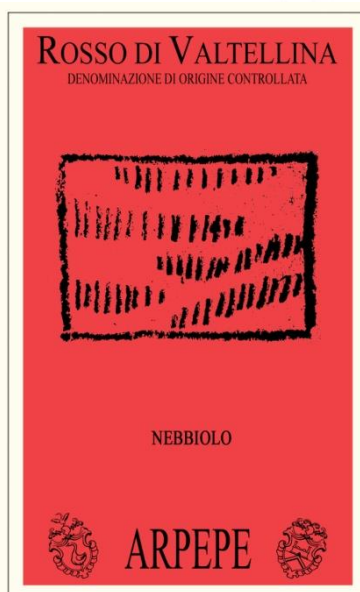


ARPEPE



ROSSO DI VALTELLINA 2022

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

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

Vendemmia: 1 ottobre - Resa 50 hl / ha

Macerazione: 100 gg in tini di legno da 50 hl

Affinamento: 9 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento, bottiglia

Bottiglie prodotte n° 52.946 (0,75 l) – 1.404 (1,50 l) – 170 (3,00 l)

L.23 275

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Da servire a 15°C in ballon