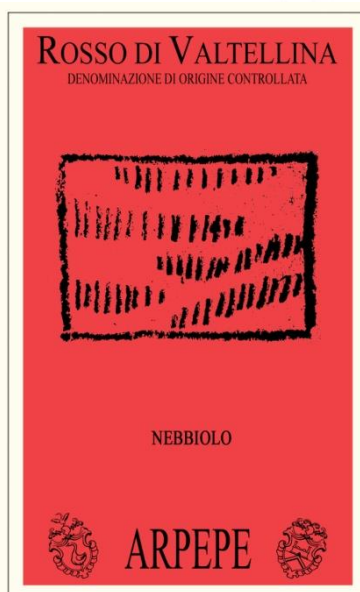


ARPEPE



ROSSO DI VALTELLINA 2023

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

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

Vendemmia: 10 ottobre - Resa 50 hl / ha

Macerazione: 30 gg in tini di legno da 50 hl

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

Bottiglie prodotte n° 61.413 (0,75 l) – 2.286 (1,50 l) – 144 (3,00 l)

L.24 204

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Da servire a 15°C in ballon