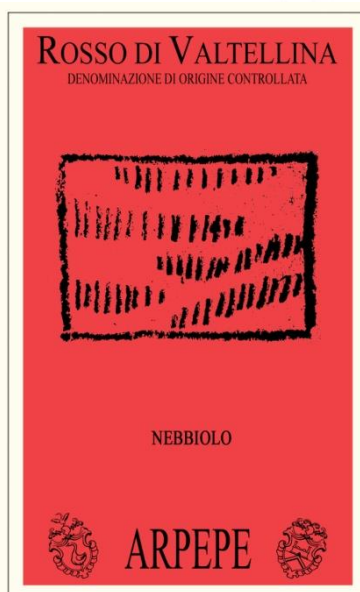


ARPEPE



ROSSO DI VALTELLINA 2017

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

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

Vendemmia: 5 ottobre - Resa 50 hl / ha

Macerazione: 115 gg in tini di legno da 50 hl

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

Bottiglie prodotte n° 31.143 (0,75 l) – 763 (1,50 l) – 166 (3,00 l)

L18 281 in commercio da Marzo 2019

Gradazione alcolica: 13% vol

Da servire a 15°C in ballon