

ARPEPE



GRUMELLO SANT'ANTONIO 2016

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud - Altitudine 450/500 m

Vendemmia: 3 Novembre 2016 - Resa 40 hl / ha

Macerazione: 85 gg in tini di legno da 50 hl

Affinamento: 34 mesi in tini e botti da 50 HL, acciaio, bottiglia

Bottiglie prodotte n° 6.246 (0,75 l) – 150 (1,50 l) – 30 (3,00 l)

L.20 253 in commercio da Dicembre 2022

Gradazione alcolica: 13% vol

Da servire a 15°C in ballon