

ARPEPE



## GRUMELLO SANT'ANTONIO 2018

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud - Altitudine 450/500 m

Vendemmia: 22 Ottobre - Resa 40 hl / ha

Macerazione: 132 gg in tini di legno da 50 hl

Affinamento: 42 mesi in tini e botti da 50 HL, acciaio, bottiglia

Bottiglie prodotte n° 6.226 (0,75 l) – 160 (1,50 l) – 30 (3,00 l)

L.23 194

Gradazione alcolica: 14% vol

Da servire a 15°C in ballon