

ARPEPE



SASSELLA ROCCE ROSSE 2013

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud/est - Altitudine 400/500 m

Vendemmia: 2 Novembre 2013

Macerazione: 69 gg tini di legno da 50 hl

Affinamento: 39 mesi in tini e botti da 50 HL, cemento, bottiglia

Bottiglie prodotte n° 11.985 (0,75 l) – 490 (1,50 l) – 92 (3,00 l)

L17 254 in commercio da Dicembre 2019

Gradazione alcolica: 13,0% vol

Da servire a 15°C in ballon