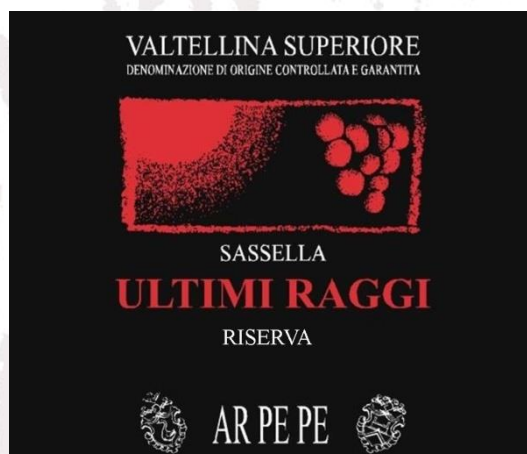


ARPEPE



SASELLA ULTIMI RAGGI 2013

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud/ovest - Altitudine 600 m

Vendemmia: 13 Novembre 2013

Macerazione: 58 gg in tini di legno da 50HL

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

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

L17 257 in commercio da Dicembre 2019

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Da servire a 15°C in ballon