

ARPEPE



SASSELLA ULTIMI RAGGI 2009

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud/ovest - Altitudine 600 m

Vendemmia: 13 novembre - Resa 30 HL/Ha

Macerazione: 30 gg in tini di legno da 50HL

Affinamento: 5 anni 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)

L15 274 in commercio da Marzo 2017

Gradazione alcolica: 14% vol

Da servire a 15°C in ballon