

ARPEPE



SASSELLA ULTIMI RAGGI 2016

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud/ovest - Altitudine 600 m

Vendemmia: 10 Novembre 2016 - Resa 30 hl / ha

Macerazione: 78 gg in tini di legno da 50HL

Affinamento: 34 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)

L.20 252 in commercio da Dicembre 2022

Gradazione alcolica: 14% vol

Da servire a 15°C in ballon