

ARPEPE



SASSELLA ULTIMI RAGGI 2018

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud/ovest - Altitudine 600 m

Vendemmia: 14 Novembre - Resa 30 hl / ha

Macerazione: 114 gg in tini di legno da 50HL

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

Bottiglie prodotte n°6.106 (0,75 l) – 200 (1,50 l) – 40 (3,00 l)

L.23 193

Gradazione alcolica: 14% vol

Da servire a 15°C in ballon