



ARPEPE



GRUMELLO ROCCA DE PIRO 2011

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud - Altitudine 350/500 m.

Vendemmia: 13 ottobre - Resa 40 hl / ha

Macerazione: 4 gg in tini di legno da 50 hl

Affinamento: 2 anni in tini e botti da 50 hl, acciaio, bottiglia

Bottiglie prodotte n° 18.876 (0,75 l) – 562 (1,50 l)

L14 254 in commercio da Marzo 2015

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Da servire a 15°C in ballon

AR.PE.PE s.r.l. Società Agricola - Via Del Buon Consiglio, 4 - 23100 Sondrio (SO) Italia

Tel +39.0342.214120 fax +39.0342.1890925 email: info@arpepe.com www.arpepe.com

P.iva/c.f. 00574540142 - C.C.I.A.A. Sondrio n°. 40855