

Valtellina

# Arpepe



## Rosso di Valtellina

2022

Nebbiolo

13% Vol

Diversos viñedos en Valtellina. Suelos de arena, arcilla, granito y esquistos. Exposición S/E entre 300 y 400 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 9 meses de crianza en fudres.

## Roca di Piro

2019

Nebbiolo

13.5% Vol

Grumello, uno de los cinco Grand Cru de Valtellina. Suelo de arena y granito. Exposición S entre 350 y 500 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 15 meses de crianza en fudres.

Valtellina Superiore.

## Stella Retica

2019

Nebbiolo

13.5% Vol

Sassella, el gran viñedo de Valtellina. Suelo de arcilla y esquisto. Exposición S/E entre 400 y 600 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 15 meses de crianza en fudres.

Valtellina Superiore.

## Fiame Antiche

2019

Nebbiolo

13.5% Vol

Inferno, uno de los cinco Grand Cru de Valtellina. Suelo granítico. Exposición S a 450 metros de altitud. El viñedo histórico más caliente y soleado de Valtellina.

Vendimia manual. Fermentación y 15 meses de crianza en fudres.

Valtellina Superiore.

## Nuova Regina

### Riserva

2016

Nebbiolo

13.5% Vol

Sassella, el gran viñedo de Valtellina. Suelo de arcilla, arena y esquisto. Exposición S/E entre 400 y 600 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 15 meses de crianza en fudres.

## Rocce Rose

### Riserva

2016

Nebbiolo

13.5% Vol

Sassella, el gran viñedo de Valtellina. Suelo de arcilla, arena y esquisto. Exposición S/E entre 400 y 600 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 15 meses de crianza en fudres.

Valtellina

# Arpepe



ARPEPE



## Sant Antonio Riserva

2016

Nebbiolo

13.5% Vol

Grumello, uno de los cinco Grand Cru de Valtellina. Suelo de arena y granito. Exposición S entre 450 y 500 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 34 meses de crianza en fudres.

## Buon Consiglio

### Riserva

2016

Nebbiolo

13.5% Vol

Grumello, uno de los cinco Grand Cru de Valtellina. Suelo de arena y granito. Exposición S entre 350 y 400 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 34 meses de crianza en fudres.

## Sesto Canto

### Riserva

2016

Nebbiolo

13.5% Vol

Inferno, uno de los cinco Grand Cru de Valtellina. Suelo granítico. Exposición S a 450 metros de altitud. El viñedo histórico más caliente y soleado de Valtellina.

Vendimia manual. Fermentación y 34 meses de crianza en fudres.

## Ultimi Raggi

### Riserva

2016

Nebbiolo

13.5% Vol

Sassella, el gran viñedo de Valtellina. Suelo de arcilla y esquisto. Exposición S/O a 600 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 34 meses de crianza en fudres. Uva vendimiada ligeramente "pasita" a mediados de noviembre.