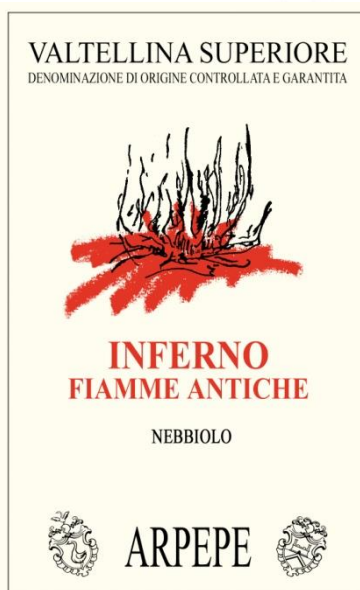


ARPEPE



INFERNO FIAMME ANTICHE 2017

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud - Altitudine 450 m

Vendemmia: 7 ottobre - Resa 45 hl / ha

Macerazione: 119 gg in tini di legno da 50 hl

Affinamento: 12 mesi in tini e botti da 50 hl, acciaio, bottiglia

Bottiglie prodotte n° 6.206 (0,75 l) – 150 (1,50 l) – 40 (3,00 l)

L19 249

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Da servire a 15°C in ballon