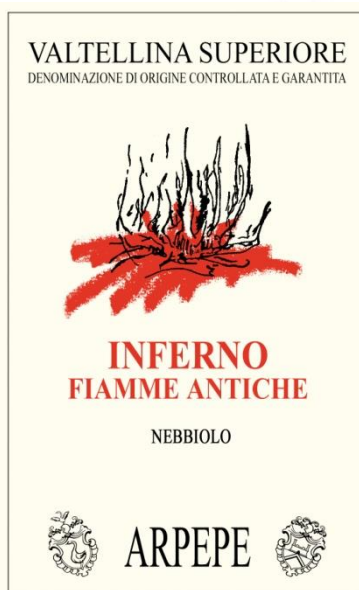


ARPEPE



INFERNO FIAMME ANTICHE 2022

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud - Altitudine 450 m

Vendemmia: 4 ottobre - Resa 45 hl / ha

Macerazione: 105 gg in tini di legno da 50 hl

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

Bottiglie prodotte n° 12.893 (0,75 l) – 150 (1,50 l) – 35 (3,00 l)

L.24 95

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Da servire a 15°C in ballon