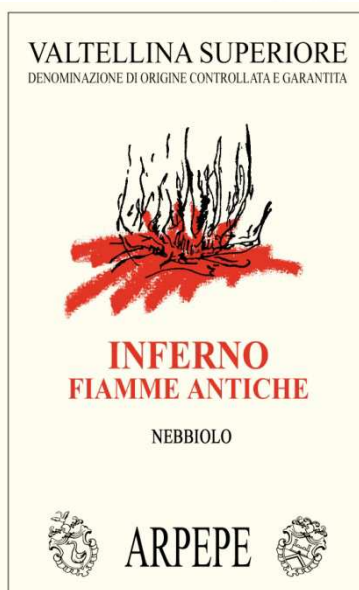


ARPEPE



INFERNO FIAMME ANTICHE 2015

Varietà: Chiavennasca (Nebbiolo) 100%

Vigneto inerbito - Esposizione sud - Altitudine 450 m

Vendemmia: 18 ottobre - Resa 45 hl / ha

Macerazione: 115 gg in tini di legno da 50 hl

Affinamento: 18 mesi in tini e botti da 50 hl, acciaio, bottiglia

Bottiglie prodotte n° 5.864 (0,75 l) – 281 (1,50 l) – 60 (3,00 l)

L17 108 in commercio da Febbraio 2018

Gradazione alcolica: 13% vol

Da servire a 15°C in ballon