

Triacca

INFERNO**CARTA DI IDENTITÀ**

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	13 %
UVAGGIO:	Nebbiolo



Il nome molto singolare deriva probabilmente dalle temperature molto elevate che in estate si raggiungono sui piccoli terrazzi siti negli anfratti rocciosi. Dopo un affinamento di 24 mesi in legno l'Inferno si presenta con carattere deciso, ampiezza aromatica e salda struttura: si tratta di un rosso che presenta profumi intensi, arricchiti da toni di rosa appassita e di nocciola, dotato di sapore asciutto, nervoso, leggermente tannico, austero e al tempo stesso vellutato e armonico.

