

---

## RIBELLE

---

LAB

---

**DOMAINE** Tenuta l'Armonia

---

**VIGNERON** Andrea Pendin

---

**VILLE** Vicenza

---

**REGION** Vénétie

---

**Appellation** Vino Bianco

---

**Cépages** 100% Pinot Grigio (30 ans)

---

**Rendements moyens** 30 hl/ha

---

**Viticulture** Biodynamique

---

**Vendanges** Manuelles

---

**Vinification** Vendange et égrappage manuel. égrappée manuellement. Macération pelliculaire de 8 jours puis pressé. Fermentation en cuve inox de 10 jours. Levures indigènes, non collé, non filtré, aucun intrant chimique.

---

**Élevage** 8 mois en fûts d'acacia de 15hl.

---

**Alcool** 12 %

---

**SO<sup>2</sup> total** 11 mg/l

---

**Terroir** Volcanique

---

**Climat** Méditerranéen/Semi-continentale

---

**Conseil de service** La macération pelliculaire confère a ce vin une couleur rose-orange trouble "ramato". Tannins affinés et belle complexité grâce au court passage en barrique.

---

