
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 %

SO² 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.

