

## UNA MANO LAVI L'ALTRA

### COLLABS

**DOMAINE** Tenuta l'Armonia  
Cantina Ribelà + IL VINCO

**VIGNERON** Andrea Pendin

**VILLE** Vicenza

**REGION** Vénétie & Lazio



**Appellation** Vino Bianco

**Cépages** Malvasia, Procanico, Trebbiano, Garganega

**Rendements moyens** 30 hl/ha

**Viticulture** Biodynamique

**Vendanges** Manuelles

**Vinification** Vendange et égrappage manuel. égrappée manuellement. Fermentation en cuve inox de 10 jours. Macération pelliculaire de 30 jours puis pressurage. Levures indigènes, non collé, non filtré, aucun intrant chimique.

**Élevage** 6 mois additionnels en amphore

**Alcool** 12 %

**SO<sup>2</sup> total** 27 mg/l

**Terroir** Volcanique

**Climat** Méditerranéen/Semi-continentale

**Conseil de service** La macération pelliculaire confère a ce vin une couleur orange trouble. Tannins affinés avec un beau grain grâce au passage en amphore.