
BIANCO

POP

DOMAINE Tenuta l'Armonia

VIGNERON Andrea Pendin

VILLE Vicenza

REGION Vénétie



Appellation Vino Bianco

Cépages 50% Durella (50 ans) 25% Incrocio Manzoni 25% Pinot Blanc

Rendements moyens 90 hl/ha

Viticulture Biodynamique

Vendanges Manuelles

Vinification Les raisins sont égrappés et pressés puis vinifiés séparément à température contrôlée pendant 14 jours. Macération pelliculaire de 4 jours pour le Pinot Blanc uniquement. Le jus passe ensuite 8 mois sur lies avec quelques bâtonnages. Assemblage post-fermentation. Levures indigènes, non collé, non filtré. 1g de soufre à la mise en bouteille.

Élevage 10 mois en cuve d'inox

Alcool 13 %

SO² total 29 mg/l

Terroir Volcanique

Climat Méditerranéen/Semi-continental

Conseil de service Vin légèrement trouble à teinte orangée.
L'Incrocio apporte l'aromatique et la Durella l'acidité.
Recommandé pour un service au verre sur 2-3 jours.
