

BRIO

POP

DOMAINE Tenuta l'Armonia

VIGNERON Andrea Pendin

VILLE Vicenza

REGION Vénétie



Appellation Vino Rosso

Cépages 60% Tocai (50 ans) 30% Cabernet-Franc 5% Barbera 5% Trebbiano

Rendements moyens 90 hl/ha

Viticulture Biodynamique

Vendanges Manuelles

Vinification Macération carbonique du Tocai (*Grenache*) en cuve inox et cuve de béton. Fermentation de 14 jours pour le Cabernet-Franc qui est pressé et laissé en contact avec les peaux. Assemblage post-fermentation et élevage de 8 mois. Levures indigènes, non collé, non filtré. 1g de soufre a la mise en bouteille.

Élevage 8 mois en cuve d'inox

Alcool 13 %

SO² total 40 mg/l

Terroir Volcanique
Sablonneux

Climat Méditerranéen/Semi-continentale

Conseil de service Le résultat est un vin léger et sur le fruit, d'inspiration beaujolaise & des cab-franc de soif de la Loire. Recommandé pour un service au verre sur 2-3 jours.