

## FRIZZI PET NAT

POP

**DOMAINE** Tenuta l'Armonia

**VIGNERON** Andrea Pendin

**VILLE** Vicenza

**REGION** Vénétie



**Appellation** Vino da Tavola

**Cépages** 50% Pinot Noir 40% Durella (50 ans) 10% Pinot Blanc

**Rendements moyens** 90 hl/ha

**Viticulture** Biodynamique

**Vendanges** Manuelles

### Vinification

Les raisins sont égrappés et pressés puis vinifiés séparément à température contrôlée sous les 29 degrés. Macération pelliculaire de 4 jours sur le Pinot Blanc. Assemblage post-fermentation et mise en bouteille avec du marc congelé de même millésime afin d'apporter le sucre nécessaire pour la refermentation en bouteille. Levures indigènes, non collé, non filtré, sans intrants chimiques et non dégorgé.

**Élevage** 10 mois en cuve d'inox

**Alcool** 13 %

**SO<sup>2</sup> total** 20 mg/l

**Terroir** Volcanique

**Climat** Méditerranéen/Semi-continental

### Conseil de service

Le vin a une couleur orange violacé en raison du pressurage très doux & lent du Pinot Noir. Bulles persistantes. 330ml / 750ml.