
PERLA

CRU

DOMAINE Tenuta l'Armonia

VIGNERON Andrea Pendin

VILLE Vicenza

REGION Vénétie



Appellation Vino Bianco

Cépages 100% Garganega (70 ans)

Rendements moyens 50 hl/ha

Viticulture Biodynamique

Vendanges Manuelles, en système Pergola.

Vinification Les raisins sont récoltés en trois étapes différentes. La première en sous-maturité afin d'apporter de l'acidité, a seconde pour les grains a maturité et enfin la troisième issue de raisins botrytisés (pourriture noble) pour ajouter de la complexité. Macération pelliculaire de 13 jours en barriques d'acacia puis 10 jours afin de terminer la fermentation. Levures indigènes, non collé, non filtré, 1g de soufre a la mise en bouteille.

Élevage 1 an en barriques d'acacia

Alcool 13,5 %

SO² total 30 mg/l

Terroir Calcaire

Climat Méditerranéen/Semi-continentale

Conseil de service Ce vin a été inspiré par les vins de macération de la région comme Franco Terpin ainsi que les Sancerre de macération de Sébastien Riffault en Loire.
