

## G-RAY

LAB

**DOMAINE** Tenuta l'Armonia

**VIGNERON** Andrea Pendlin FEAT. Andrea Marchetti

**VILLE** Vicenza

**REGION** Vénétie

**Appellation** Vino Bianco

**Cépages** 100% Pinot Grigio (30 ans)

**Rendements moyens** 30 hl/ha

**Viticulture** Biodynamique

**Vendanges** Manuelles

**Vinification** Vendange et égrappage manuel. égrappée manuellement. Macération pelliculaire de 8 jours puis pressé. Fermentation en cuve inox de 10 jours. Levures indigènes, non collé, non filtré, aucun intrant chimique.

**Élevage** 8 mois en fûts d'acacia de 15hl.

**Alcool** 12 %

**SO<sup>2</sup> total** 11 mg/l

**Terroir** Volcanique

**Climat** Méditerranéen/Semi-continentale

**Conseil de service** La macération pelliculaire confère à ce vin une couleur rose-orange trouble "ramato". Tannins affinés et belle complexité grâce au court passage en barrique.

