
GIOIA

CRU

DOMAINE Tenuta l'Armonia

VIGNERON Andrea Pendin

VILLE Vicenza

REGION Vénétie



Appellation Vino Rosso

Cépages 100% Cabernet-Franc (80 ans)

Rendements moyens 50 hl/ha

Viticulture Biodynamique

Vendanges Manuelles

Vinification Vendange issue des meilleurs raisins du domaine, égrappée manuellement. Pressurage et fermentation avec les peaux suivi d'un long élevage de 130 jours avec les peaux en fûts d'acacia. Levures indigènes, non collé, non filtré, aucun intrant chimique. 6 mois de bouteille avant la mise en marché.

Élevage 1 an en barriques d'acacia.

Alcool 13,5 %

SO² total 18 mg/l

Terroir Calcaire

Climat Méditerranéen/Semi-continentale

Conseil de service La longue macération pelliculaire de ce vin est une technique empruntée des vigneron(ne)s piémontais(es) qui lui confère une profondeur remarquable et une souplesse surprenante.
