



MENTI

- i maestri del vino antico -



OMOMORTO

2018

VINIFICAZIONE

Le uve portate in cantina vengono diraspate e pigiate a 0,8 bar. La fermentazione avviene totalmente con lieviti naturali e senza controllo della temperatura. Successivamente, il vino viene lasciato fermo in vasca per almeno 7 mesi. Dopo un periodo di affinamento sui lieviti in vasca, viene aggiunto del mosto di Albina (uva garganega passita) il quale inizia una nuova fermentazione in tutta la massa con lieviti e zuccheri naturali. Imbottigliamento senza solfiti.

AFFINAMENTO

Dopo il periodo di sosta sui lieviti in bottiglia, viene sboccato a mano e rabboccato con lo stesso vino.

BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUESTA ANNATA

Circa 3.000.

ESTENSIONE VIGNETI
1 Ha.

RESA
80 q.li/Ha.

FORMATO BOTTIGLIE
0,75 lt.

PRIMA ANNATA PRODOTTA
2006.

UVAGGIO

97% durella e 3% garganega.

TIPOLOGIA

Vino bianco spumante Brut.

TERRENI

Collinari di origine vulcanica a Gambellara.

ETÀ MEDIA VIGNETI

30 anni circa.