



MENTI

- i maestri del vino antico -



MONTE DEL CUCA

2020



VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta eseguita in cassetta, le uve portate in cantina vengono diraspate e fatte fermentare con lieviti spontanei sulle proprie bucce senza il controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Sosta parte in vasche di cemento e parte in botti di slavonia non tostate con i propri lieviti, per un periodo di almeno un anno. Imbottigliato non filtrato, segue un periodo di affinamento in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUESTA ANNATA

Circa 8.000.

ESTENSIONE VIGNETI

5,5 Ha.

RESA

Da 60/90 q.li/Ha.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 lt.

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2010.

UVAGGIO

100% garganega

TIPOLOGIA

Vino bianco, fermo.

TERRENI

Collinari di origine vulcanica a Gambellara.

ETÀ MEDIA VIGNETI

Circa 60 anni (impianti del 1935 fino ai più recenti del 1985).