



# MENTI

- i maestri del vino antico -



# RIVA ARSIGLIA

## 2019

### 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

Il vino sosta in vasca con i propri lieviti per almeno un anno. Viene imbottigliato senza stabilizzazioni.

### BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUESTA ANNATA

Circa 24.000.

### ESTENSIONE VIGNETI

5,5 Ha.

### RESA

Da 60/90 q.li/Ha.

### FORMATO BOTTIGLIE

0,75 lt.

### PRIMA ANNATA PRODOTTA

2002.

### 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).