



MENTI

- i maestri del vino antico -



VIN DE GRANARO

2016

APPASSIMENTO

Le uve vengono appese manualmente alle travi con il sistema vicentino chiamato picaio, nei locali di un'antica torre del 1700 ben arieggiata per un periodo di circa 6 mesi.

VINIFICAZIONE

Dopo l'appassimento le uve vengono caricate intere in pressa, pressate ad una forza massima di 2 bar continuativa per 8 ore. Il mosto ottenuto (con una resa di circa il 30% in peso), viene fatto fermentare con lieviti indigeni in granaio (sotto tetto) della torre di appassimento, in caratelli di rovere non tostato. Approfittando delle escursioni termiche, alterna periodi di fermentazione ad altri di ossidazione.

AFFINAMENTO

Dai 6 ai 10 anni in caratelli di rovere non tostato. È imbottigliato non filtrato.

BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUESTA ANNATA

234.

UVAGGIO

Uve bianche del territorio.

TIPOLOGIA

Vino dolce passito, fermo.
Vino prodotto in Italia.

TERRENI

Collinari di origine vulcanica a Gambellara.

ETÀ MEDIA VIGNETI

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

ESTENSIONE VIGNETI

5,5 Ha.

RESA

Da 60/90 q.li/Ha.

FORMATO BOTTIGLIE

0,375 lt.

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2004.