



# MENTI

- i maestri del vino antico -



# OMOMORTO

## 2019

### 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 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

2005.

**ESTENSIONE VIGNETI**  
1 Ha.

**RESA**  
80 q.li/Ha.

**FORMATO BOTTIGLIE**  
0,75 lt.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA**  
2006.

### UVAGGIO

Uve bianche del territorio.

### TIPOLOGIA

Vino bianco spumante pas dosé dosage zero.  
Vino prodotto in Italia.

### TERRENI

Collinari di origine vulcanica a Gambellara.

### ETÀ MEDIA VIGNETI

30 anni circa.