



MENTI

- i maestri del vino antico -



ESTENSIONE VIGNETI

5,5 Ha.

RESA

Da 60/90 q.li/Ha.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 lt.

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2002.

RIVA ARSIGLIA

2017

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta eseguita in cassetta, le uve vengono portate in cantina, diraspate e spremute. Il mosto fermenta con lieviti indigeni in vasche di cemento 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 11.000.

UVAGGIO

Uve bianche del territorio.

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo.
Vino prodotto in Italia.

TERRENI

Collinari di origine vulcanica
a Gambellara.

ETÀ MEDIA VIGNETI

Circa 60 anni (impianti del 1935).