



# MENTI

- i maestri del vino antico -



# RIVA ARSIGLIA

## 2018



### 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 25.000.

### ESTENSIONE VIGNETI

5,5 Ha.

### RESA

Da 60/90 q.li/Ha.

### FORMATO BOTTIGLIE

0,75 lt.

### PRIMA ANNATA PRODOTTA

2002.

### UVAGGIO

Uve bianche del territorio.

### TIPOLOGIA

Vino bianco fermo.  
Vin prodotto in Italia.

### TERRENI

Collinari di origine vulcanica  
a Gambellara.

### ETÀ MEDIA VIGNETI

Circa 60 anni (impianti del 1935).