



MENTI

- i maestri del vino antico -



RONCAIE SUI LIEVITI

2022

VENDEMMIA

Uva raccolta a mano in cassetta a inizio settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, le uve portate in cantina vengono caricate in pressa intere e pigiate a 0,6 bar. La fermentazione avviene totalmente con lieviti naturali ed il controllo della temperatura. Dopo un periodo di affinamento sui lieviti in vasca, viene aggiunto di mosto di Albina (uva passita) il quale inizia una nuova fermentazione in tutta la massa con lieviti e zuccheri naturali. Imbottigliamento senza solfiti.

BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUESTA ANNATA

Circa 13.300.

ESTENSIONE VIGNETI

1 Ha.

RESA

160 q.li/Ha.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 lt.

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2007

UVAGGIO

Uve bianche del territorio.

TIPOLOGIA

Vino bianco frizzante.
Vino prodotto in Italia.

TERRENI

Pianeggianti vulcanici di origine alluvionale.

ETÀ MEDIA VIGNETI

Circa 40 anni.