



MENTI

- i maestri del vino antico -



ESTENSIONE VIGNETI

5,5 Ha.

RESA

Da 60/100 q.li/Ha.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 lt.

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2002

PAIELE

2023

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 circa 10 mesi.

Viene imbottigliato senza stabilizzazioni.

BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUEST'ANNATA

Circa 10.000

UVAGGIO

100% Garganega: 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).