



# MENTI

- i maestri del vino antico -



## ESTENSIONE VIGNETI

5,5 Ha.

## RESA

Da 60/90 q.li/Ha.

## FORMATO BOTTIGLIE

0,75 lt. / 1,50 lt.

## PRIMA ANNATA PRODOTTA

2019.

# RIVA ARSIGLIA COLLECTION

## 2019

### 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

Dopo la fermentazione viene svinato e sosta in vasca di acciaio con i propri lieviti per almeno 48 mesi. Imbottigliato non filtrato senza stabilizzazioni.

Affina in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere venduto.

### BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUEST'ANNATA

1.812 bottiglie + 127 magnum

### 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).