



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.

ALBINA

2024

APPASSIMENTO

Le uve vengono appese manualmente alle travi con il sistema vicentino chiamato picaio, nei locali di un'antica torre del 1700 ben arieggiata per un periodo di circa 6 mesi.

VINIFICAZIONE

Dopo l'appassimento le uve vengono caricate intere in pressa, pressate ad una forza massima di 2 bar continuativa per 8 ore. Il mosto ottenuto (con una resa di circa il 30% in peso), viene fatto fermentare con lieviti indigeni in contenitori di cemento. A fine fermentazione alcolica, viene travasato in barrique di rovere francese vecchio, dove conclude la fermentazione alcolica e conduce anche quella malolattica.

AFFINAMENTO

Almeno 12 mesi in barrique di rovere francese vecchio. Poi il vino viene imbottigliato con o senza filtrazione a seconda delle condizioni.

UVE

Uve bianche del territorio.

TIPOLOGIA

Vino dolce passito, fermo.

TERRENI

Collinari di origine vulcanica a Gambellara.

ETÀ MEDIA VIGNETI

Circa 65 anni (impianti del 1935 fino ai più recenti del 1985).