



MENTI

- i maestri del vino antico -



ALBINA

2023

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.

BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUESTA ANNATA

Circa 3.000

ESTENSIONE VIGNETI

5,5 Ha.

RESA

Da 60/90 q.li/Ha.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 lt.

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2002.

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).