



MENTI

- i maestri del vino antico -



PAIELE

2024

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 di cemento con i propri lieviti per circa 10 mesi. Viene imbottigliato senza stabilizzazioni.

BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUEST'ANNATA

Circa 10.000

ESTENSIONE VIGNETI

5,5 Ha.

RESA

Da 60/100 q.li/Ha.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 lt.

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2002

UVE

Uve bianche del territorio.

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo.
Vino prodotto in Italia.

TERRENI

Collinari di origine vulcanica
a Gambellara.

ETÀ MEDIA VIGNETI

Circa 65 anni (impianti del 1935).