



MENTI

- i maestri del vino antico -



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

ESTENSIONE VIGNETI

5,5 Ha.

RESA

Da 60/90 q.li/Ha.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 lt. / 1,50 lt.

PRIMA ANNATA PRODOTTA
2019.

UVE

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).