



MENTI

Roncaie sui Lievi 2018

Uvaggio: 100% garganega.

Terreni: pianeggianti vulcanici di origine alluvionale.

Vendemmia: uva raccolta a mano a inizio settembre.

Vinificazione: dopo la raccolta, le uve portate in cantina vengono dirasate e pigiate a 0,6 bar. La fermentazione avviene totalmente con lieviti naturali e senza il controllo della temperatura. Dopo un periodo di affinamento sui lieviti in vasca, viene aggiunto di mosto di [Albina](#) (uva garganega passita) il quale inizia una nuova fermentazione in tutta la massa con lieviti e zuccheri naturali. Imbottigliamento senza solfiti.

Formato bottiglie: 0,75lt.

Bottiglie prodotte in questa annata: circa 21.000.



Grape variety: 100% garganega.

Soil: flat basalt of alluvial origin.

Harvest: by hand at the beginning of September.

Wilting: the grapes are brought into the winery where they are destemmed and pressed at 0,6 bar. The juice selected fermented totally by using only natural yeast in cement tanks without controlled temperature. Then occurs second fermentation in bottle by addition of [Albina](#) juice (resin garganega grape) since with natural yeasts and natural sugars. Bottled without sulphites.

Bottle sizes: 0,75lt.

Bottles produced in this vintage: about 21,000.

MENTI Giovanni family winery. Telephone: +39 33 55 94 93 49
Address: via Dottor Bruzzo 24 post code 36053 Gambellara - Italy
Site: www.giovanimenti.com - mail: info@giovanimenti.com