



# MENTI

## *Riva Arsiglia 2017*

**Uvaggio:** 100% garganega.

**Terreni:** collinari di origine vulcanica a Gambellara.

**Vendemmia:** uva raccolta a mano a metà settembre.

**Vinificazione:** dopo la raccolta eseguita in cassetta, le uve portate in cantina vengono diraspate e pigiate a 0,6 bar. La fermentazione avviene totalmente con lieviti naturali e senza il controllo della temperatura. Successivamente, il vino viene lasciato fermo in vasca con i propri lieviti per almeno un anno. Imbottigliato senza stabilizzazioni.

**Formato bottiglia:** 0,75lt

**Bottiglie prodotte in questa annata:** 11.000 circa.



**Grape variety:** 100% garganega.

**Soil:** volcanic hillside in Gambellara Classic area..

**Harvest:** by hand at the half of October.

**Wine making process:** the grapes which are harvested only in using small wooden boxes, are brought into the winery as they are where they are pressed at 0,6 bar. The juice selected fermented totally by using only natural yeast in cement tanks and without controlled temperature. Then the wine stays in tank until one year. It is bottled unfiltered.

**Bottle sizes:** 0,75lt

**Bottles produced in this vintage:** about 11,000.

**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](http://www.giovanimenti.com) - mail: [info@giovanimenti.com](mailto:info@giovanimenti.com)