



MENTI

Monte del Cuca 2018

Uvaggio: 100% garganega.

Terreni: collinari di origine vulcanica a Gambellara..

Vendemmia: uva raccolta a mano nella prima metà di ottobre.

Vinificazione: dopo la raccolta eseguita in cassetta, le uve portate in cantina vengono diraspate e fatte fermentare con lieviti spontanei sulle proprie bucce senza il controllo della temperatura.

Dopo la fermentazione sosta in vasche di cemento con i propri lieviti per un periodo di almeno un anno. Imbottigliato non filtrato, segue un periodo di affinamento in bottiglia.

Formato bottiglia: 0,75lt

Bottiglie prodotte in questa annata: 8.000 circa.



Grape variety: 100% garganega.

Soil: volcanic hillside in Gambellara Classic area.

Harvest: by hand at the first half of October.

Wine making process: after manually harvesting in boxes, the grapes brought to the cellar are destemmed and fermented with wild yeast on the skins without the control of temperature. After fermentation it stays in concrete tank with its lees for a period of at least one year. Bottled unfiltered, follow a period of aging in bottle.

Bottle sizes: 0,75lt

Bottles produced: about 8,000.

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