



# MENTI

## *Omomorto 2016*

**Uvaggio:** 97% durella e 3% garganega.

**Terreni:** collinari di origine vulcanica.

**Età media vigneti:** 30 anni circa.

**Estensione vigneti:** 1 Ha.

**Resa:** 80 q.li/Ha.

**Vendemmia:** uva raccolta a mano a inizio/metà ottobre.

**Vinificazione:** dopo la raccolta eseguita in cassetta, le uve portate in cantina vengono caricate in pressa intere e pigiate a 0,6 bar. La fermentazione avviene totalmente con lieviti naturali ed il controllo della temperatura. Successivamente, il vino viene lasciato fermo in vasca con i propri lieviti per almeno 7 mesi. 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 2.000.



**Grape variety:** 97% durella and 3% garganega.

**Soil:** hills of volcanic origin.

**Vineyard age:** 30 years old.

**Grape production:** 80 quintals per hectare.

**Vineyard extension:** 1 ha.

**Harvest:** by hand at the beginning/mid October.

**Wilting:** the grapes 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 stainless steel tanks under 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 2,000.

MENTI Giovanni family winery. Telephone: +39 335 59 49 349  
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)