



# MENTI

## *Vin de Granaro 2007*

**Uvaggio:** 100% garganega.

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

**Vendemmia:** uva raccolta a mano tra la fine di settembre e inizio ottobre.

**Appassimento:** le uve vengono appese manualmente alle travi con il sistema vicentino chiamato picaio, nei locali di un'antica torre del 1700 ben arieggiata per un periodo di circa 6 mesi.

**Vinificazione:** dopo l'appassimento le uve vengono caricate intere in pressa, pressate ad una forza massima di 2 bar continuativa per 8 ore. Il mosto ottenuto (con una resa di circa il 20% in peso), viene fatto fermentare con lieviti indigeni e senza aggiunte di solfiti in caratelli di rovere non tostati e posti in granaio. Dopo la fermentazione a fasi alterne che dura dai 2 ai 6 anni il vino risulta positivamente ossidato e balsamico, già stabile, va imbottigliato.

**Formato bottiglie:** 0,375lt.

**Bottiglie prodotte in questa annata:** circa 420.



**Grape variety:** 100% garganega.

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

**Harvest:** by hand at the end of September and the beginning of October.

**Wilting:** the grapes are allowed to dry gently in well ventilated rooms in an old tower from the 1700s for a period of 6 months.

**Wine making process:** after having detained the sweetness desired by the wilting, the grapes are pressed down at 2 bar for 8 hours. The juice obtained is about the 20% of the original fresh fruit weight. It is fermented in small oak barrels, not smoked, with sizes of 40 and 60 litres, staying in barn. After the fermentation, which needs from 2 to 4 years, the wine is positive tarnished and balsamic, naturally stabilized it is filtered only once and it is bottled straight away.

**Bottle sizes:** 0,375lt.

**Bottles produced:** about 420.