



# MENTI

## *Roncaie sui Lieviti 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 caricate in pressa intere e pigiate a 0,6 bar. La fermentazione avviene totalmente con lieviti naturali ed 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 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 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](http://www.giovanimenti.com) - mail: [info@giovanimenti.com](mailto:info@giovanimenti.com)