



MENTI

Albina 2017

Uvaggio: 100% garganega.

Terreni: collinari di origine vulcanica a Gambellara.

Vendemmia: uva raccolta a mano a metà settembre.

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 in contenitori di cemento o acciaio. Dopo la fermentazione, sosta con le proprie fecce in barrique di quercia non nuove per un periodo di 10/12 mesi, spesso la stabilizzazione è naturale, filtrato va imbottigliato.

Formato bottiglie: 0,75lt

Bottiglie prodotte in questa annata: circa 1.200.



Grape variety: 100% garganega.

Soil: volcanic hillside in Gambellara Classic area.

Harvest: by hand at the half of September.

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 old allier barriques and stays inside for a period of 10-12 months. Often the stabilisation occurs naturally. Afterwards it is filtered only once and it is bottled straight away.

Bottle sizes: 0,75lt

Bottles produced: about 1,200.

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