



MENTI

Dolce della Tradizione

Uvaggio: 100% garganega.

Terreni: collinari di origine vulcanica a Gambellara.

Età media vigneti: da 30 a 60 anni.

Estensione vigneti: 5,5 Ha.

Resa: da 60/90 q.li/Ha.

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 fermenti indigeni in contenitori di cemento. Dopo la fermentazione, viene imbottigliato grezzo ed imbottiglia inizia la seconda fermentazione che lo farà diventare spumante o frizzante o vivace, con giusto residuo zuccherino.

Formato bottiglie: 0,75lt.

Bottiglie prodotte in questa annata: circa 2.000.



Grape variety: 100% garganega.

Soil: volcanic hillside in Gambellara Classic area

Vineyard age: between 25 to 40 years old.

Grape production: 80 quintals per hectare.

Vineyard extension: 6.5 ha.

Harvest: by hand at the end 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 month

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 cement tank. After it is bottled unfiltered and in bottle occurs the natural second fermentation obtaining a spumante wine with the right sugar content

Bottle sizes: 0,75lt.

Bottles produced: 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 - mail: info@giovanimenti.com