



MENTI

Riva Arsiglia 2017

Uvaggio: 100% garganega.

Terreni: collinari di origine vulcanica a Gambellara.

Vendemmia: uva raccolta a mano a metà settembre.

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 un anno. Imbottigliato senza stabilizzazioni.

Formato bottiglia: 0,75lt

Bottiglie prodotte in questa annata: 11.000 circa.



Grape variety: 100% garganega.

Soil: volcanic hillside in Gambellara Classic area.

Harvest: by hand at the half of September.

Wine making process: the grapes which are harvested only in using small wooden boxes, are brought into the winery as they are where they are destemmed and pressed at 0,6 bar. The juice selected fermented totally by using only natural yeast in stainless steel or cement tanks under controlled temperature. Then the wine stays in tank for at least one year. It is bottled unfiltered.

Bottle sizes: 0,75lt

Bottles produced in this vintage: about 11,000.

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 - mail: info@giovanimenti.com