


MENTI

MONTE DEL CUCA

2018



**ESTENSIONE
VIGNETI** 5,5 Ha.

RESA Da 60/90 q.li/Ha.

**FORMATO
BOTTIGLIE** 0,75 lt.

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2010.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta eseguita in cassetta, le uve portate in cantina vengono diraspate e fatte fermentare con lieviti spontanei sulle proprie bucce senza il controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Sosta parte in vasche di cemento e parte in botti di slavonia non tostate con i propri lieviti, per un periodo di almeno un anno. Imbottigliato non filtrato, segue un periodo di affinamento in bottiglia.

**BOTTIGLIE PRODOTTE IN
QUESTA ANNATA** Circa 8.000.

UVAGGIO 100% garganega

TIPOLOGIA Vino bianco, fermo.

TERRENI Collinari di origine vulcanica a Gambellara.

ETÀ MEDIA VIGNETI Circa 60 anni (impianti del 1935 fino ai più recenti del 1985).