

  
MENTI

OMOMORTO

2017



**ESTENSIONE  
VIGNETI** 1 Ha.

**RESA** 80 q.li/Ha.

**FORMATO  
BOTTIGLIE** 0,75 lt.

**PRIMA ANNATA  
PRODOTTA** 2006.

## VENDEMMIA

L'uva viene raccolta a mano in cassetta a inizio/metà ottobre.

## VINIFICAZIONE

Le uve portate in cantina vengono diraspate e pigiate a 0,8 bar. La fermentazione avviene totalmente con lieviti naturali e senza controllo della temperatura. Successivamente, il vino viene lasciato fermo in vasca per almeno 7 mesi. Dopo un periodo di affinamento sui lieviti in vasca, viene aggiunto del mosto di Albina (uva garganega passita) il quale inizia una nuova fermentazione in tutta la massa con lieviti e zuccheri naturali. Imbottigliamento senza solfiti.

## AFFINAMENTO

Dopo il periodo di sosta sui lieviti in bottiglia, viene sboccato a mano e rabboccato con lo stesso vino.

**BOTTIGLIE PRODOTTE IN  
QUESTA ANNATA** Circa 4.000.

**UVAGGIO** 97% durella e 3% garganega.

**TIPOLOGIA** Vino bianco, spumante.

**TERRENI** Collinari di origine vulcanica a Gambellara.

**ETÀ MEDIA VIGNETI** 30 anni circa.