


MENTI

RONCAIE SUI LIEVITI

2019



**ESTENSIONE
VIGNETI** 5,5 Ha.

RESA Da 60/90 q.li/Ha.

**FORMATO
BOTTIGLIE** 0,75 lt.

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2007

VENDEMMIA

Uva raccolta a mano in cassetta a inizio settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, 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. Dopo un periodo di affinamento sui lieviti in vasca, viene aggiunto di mosto di Albina (uva garganega passita) il quale inizia una nuova fermentazione in tutta la massa con lieviti e zuccheri naturali. Imbottigliamento senza solfiti.

BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUESTA ANNATA

Circa 21.000.

UVAGGIO

100% garganega.

TIPOLOGIA

Vino bianco, frizzante.

TERRENI

Pianeggianti vulcanici di origine alluvionale.

ETÀ MEDIA VIGNETI

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