


MENTI

MONTE DEL CUCA

2019



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).
