

# Menti

## Nostra Historia

---



### Vin Santo di Gambellara

**Zona di produzione:** Tenuta Rivalonga, Selva di Montebello

**Vitigno:** Garganega 100%

**Vendemmia:** L'uva viene selezionata nel vigneto e raccolta a mano in cassetta a metà settembre. Messa su picai, l'antico sistema di appassimento della nostra terra, l'uva viene lasciata ad appassire fino a marzo in locali ben ventilati.

**Vinificazione:** La pigiatura manuale avviene con un vecchio torchio e il mosto viene posto in piccoli caratelli di legno. La fermentazione è indigena, ovvero avviene senza l'aggiunta di lieviti selezionati. I caratelli vengono quindi "dimenticati" e il vino riposa e matura secondo l'antica tradizione del vin santo di Gambellara.

Quando il vino viene reputato pronto, viene messo in bottiglia in una fase di lavorazione che viene svolta interamente a mano. Non filtrato e senza l'aggiunta di solfiti.

**Resa massima:** 80 q.li per ettaro.

**Analisi Organolettica:** Vino dolce dal colore ambrato con profumo intenso, in continua evoluzione ed estremamente avvolgente: Albicocca essiccata, uvetta, canditi, nocciola, noce, caramello, vaniglia, miele, liquirizia ... Vino potente, di grande struttura, estremamente equilibrato ed elegante. Semplicemente infinito.

**Grado Alcol:** 13,5%vol.

**Età:** Vino senza età

**Temperatura di servizio:** 12°C

**Abbinamento:** Tradizionale in abbinamento a dolci secchi come i cantucci e interessante anche con alcuni tipi di cioccolato. Vino da meditazione che può essere degustato anche da solo a fine pasto.

**Formato bottiglie:** 0,375 lt

## Menti