

# MARCOBARBA



## Barbabianca 2020

Vino bianco fermo

**Uvaggio:** Prevalentemente Garganega, spalleggiata da altre varietà locali conosciute ed alcune sconosciute.

**Vinificazione:** Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento; affinato per 9 mesi negli stessi contenitori di fermentazione, ed imbottigliato non filtrato con una minima aggiunta di solforosa, solo 16 mg per litro.

Da una viticoltura esclusivamente biodinamica, interventi ridotti al minimo e sempre in armonia con le necessità della vigna.

**Ingredienti: uva e territorio. Tanto semplice quanto buono.**

### MARCOBARBA

è un'idea di Marco & the Barbaboyz

loro si occupano delle vigne e del vino prodotto da MENTI Giovanni, dove lavorano ed imbottigliano.

Telephone: +39 33 55 94 93 49 - Mail: info@marcobarba.wine

Address: via Dottor Bruzzo 24 - 36053 Gambellara - Italy