

MARCOBARBA



Barbabolla 2020

Vino bianco frizzante

Uvaggio: Garganega (circa il 90%),
spalleggiata da altre varietà a
bacca bianca radicate sul
territorio: Glera, Trebbiano,
Moscato e Riesling Italico.

Vinificazione: Fermentazioni con lieviti indigeni;
vino non filtrato e senza l'aggiunta
di solforosa; rifermentazione in
bottiglia con mosto da uve passite,
non sboccato.

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

is an idea of Marco & the Barbaboyz
they take care of the vineyards and wine made at MENTI Giovanni, where they work and bottle
Telephone: +39 33 55 94 93 49 - Mail: info@marcobarba.wine
Address: via Dottor Bruzzo 24 - 36053 Gambellara – Italy