

MARCOBARBA



Barbarossa 2020

Vino rosso

Uvaggio: Un misto di vitigni a bacca nera sia autoctoni che internazionali, alcuni conosciuti, altri no.

Vinificazione: Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento; affinato per 12 mesi in vasche di acciaio ed imbottigliato non filtrato con una minima aggiunta di solforosa, solo 19 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 & dei Barbaboyz

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

Telefono: +39 33 55 94 93 49 - E-mail: info@marcobarba.wine

Indirizzo: via Dottor Bruzzo 24 - 36053 Gambellara - Italia