

# MARCOBARBA



## Barbabianca 2022

Vino bianco fermo

**Uvaggio:** Un misto di vitigni autoctoni a bacca bianca, alcuni noti, altri no.

**Vinificazione:** Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento; affinato per almeno 6 mesi negli stessi contenitori di fermentazione, ed imbottigliato non filtrato con una minima aggiunta di solforosa.

**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](mailto:info@marcobarba.wine)

Indirizzo: via Dottor Bruzzo 24 - 36053 Gambellara - Italia