

MARCOBARBA



Barbagrassa

Grappa bianca

Uvaggio: Vinacce delle sole uve aromatiche coltivate dai Barbaboyz che solitamente vanno a formare il vino base di Barbabolla.

Distillazione: Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore.

Ingredienti: vinacce 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