MARCOBARBA

Barbabolla 2022

Vino bianco frizzante

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

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

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 e imbottigliano.

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

Indirizzo: via Dottor Bruzzo 24 - 36053 Gambellara – Italia