

MARCOBARBA



Barbabianca 2023

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

Indirizzo: via Dottor Bruzzo 24 - 36053 Gambellara - Italia