

# MARCOBARBA



## Barbarosso 2023

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 almeno 6 mesi in vasche di acciaio 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