

Barbarossa 2017- Marcobarba



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese e altri vitigni autoctoni
Annata: 2017
Fermentazione: in cemento
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: in cemento
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Barbarossa, soprattutto Merlot e Cabernet Franc con una parte di uve da vecchi vigneti recuperati e sconosciuti. Cemento, acciaio e lieviti indigeni: sanguigno, polposo, genuino e sincero. Apre arrebbante, frutta rossa e ricca, vellutato e succulento; in chiusura lascia freschezza e un tannino ben delineato con il resto del corpo. Afferrare la bottiglia e non mollarla: nessuna controindicazione.

Siamo a Gambellara, tra le braccia di colline vulcaniche, regno della Garganega. Viticoltura esclusivamente biodinamica, interventi ridotti al minimo e sempre in armonia con la vigna. Marco, Giulio e Francesco, la loro terra e la voglia di riscattare il vino genuino comincia con questo progetto. Vini sinceri, schietti e chiacchieroni che non si fermano mai. Solforosa a 19 milligrammi/l. Ingredienti: uva e territorio.