

Barbabolla 2018 - Marcobarba



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Frizzante
Vitigno: Garganega
Annata: 2018
Fermentazione: Rifermentato in bottiglia con mosto d'uva passita
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Corona
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Garganega spalleggiata da altre verità a bacca bianca radicate sul territorio: Glera, Trebbiano, Moscato e Riesling Italico. Fermentazione spontanea, non filtrato, zero solforosa, rifermentato con mosto da uve passite, non sboccato. Dissetante, riempie la bocca di frutta sostenuta da un velo di sapidità, fresco, bolla succulenta.

Siamo a Gambellara, tra le braccia di colline vulcaniche, regno della Garganega. Da una 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. Ingredienti: uva e territorio. Tanto semplice quanto buono.