

Barbabianca 2022 - Marcobarba



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Garganega, Riesling Renano, Glera, Trebbiano
Annata: 2022
Età delle Vigne: 40-90 anni
Fermentazione: Spontanea in cemento
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 9 mesi in acciaio
SO2: 28 mg/l
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Garganega, Riesling Renano, Glera, Trebbiano da vigne di 40-90 anni. Fermentazione spontanea in cemento. Affinamento in cemento per 9 mesi. Solforosa al minimo.

Da una viticoltura esclusivamente biodinamica, interventi ridotti al minimo e sempre in armonia con la vigna. Marco ed i Barbaboyz, 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.