

Barbabolla 2024 - Marcobarba



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Frizzante
Vitigno: Garganega, Trebbiano, Glera, Moscato Giallo
Annata: 2024
Età delle Vigne: 40-90 anni
Fermentazione: Rifermentato in bottiglia con mosto d'uva passita
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 9 mesi in acciaio
SO2: tracce
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Corona
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Garganega, Glera, Trebbiano, Moscato e Riesling Italico, bianco frizzante a fermentazione spontanea in acciaio.

Biologico e biodinamico non certificato.

Sentori chiave: pera, iodio e fiori bianchi

Naso: sferzante, fresco, floreale e leggermente balsamico

Bocca: sorso scoppiettante, fresco, dissetante e dinamico, con note iodate e sapide.

Vista: Giallo paglierino tenue

Ci troviamo in Veneto, più precisamente a Gambellara, in una zona prevalentemente costituita da basalto e tufo, elementi in grado di conferire ai vini scheletro fine, grande mineralità e straordinaria freschezza.

Qui Marco lavora dal 2018 insieme al suo amico Stefano Menti, formando il team "Barbaboyz".

L'obiettivo è quello di produrre vini semplici, trasparenti, genuini e territoriali, così decidono di rilevare e gestire vigne molto vecchie (sempre tra i 40 e i 90 anni) ed intonse, appartenenti ad anziane vedove in Gambellara al fine di poter lavorare da piante in grado di fornire risultati espressivi e trasparenti sin da subito.

Stilisticamente i vini prodotti risultano sempre molto stimolanti, dove la beva, la freschezza e la semplicità rappresentano il focus espressivo: "Vini grezzi e dissacranti, dal cuore grande."

Barbabolla uvaggio a base di Garganega, Glera, Trebbiano, Moscato e Riesling Italico ed altre varietà sconosciute provenienti da vigne sparse tra i 40 ed i 90 a Gambellara e vinificate in assenza di solforosa con uve appassite per la rifermentazione in bottiglia

Vino energico, sferzante e divertente, dove il naso esprime pera e sentori floreali, mentre in bocca si fa dinamico, sapido e fresco.