

Barbarossa 2022 - Marcobarba



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Merlot, Cabernet Franc, Raboso, altri vitigni autoctoni
Annata: 2022
Età delle Vigne: 40-90 anni
Fermentazione: In cemento
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 9 mesi in cemento
SO₂: 15 mg/l
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Merlot, Cabernet Franc, Raboso e altri vitigni autoctoni sconosciuti, fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per 6 mesi.

Biologico e biodinamico non certificato.

Sentori chiave: ciliegia, cardo e violetta

Naso: frutta rossa croccante, marasca, ciliegia e ribes, note vegetali e leggermente floreali

Bocca: sorso fresco, succoso, diretto e semplice

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

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."

Barbarossa uvaggio a base di Merlot, Cabernet Franc, Raboso ed altre varietà sconosciute provenienti da vigne sparse tra i 40 ed i 90 a Gambellara.

Vino divertente, spensierato, semplice e succoso, dove la frutta la fa da padrona ma in bocca emerge grande tensione minerale, vegetale e acida, in grado di dare al sorso una modesta semplicità.

"Tanto semplice quanto buono".