

Barbabianca 2023 - Marcobarba



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Garganega, Riesling Renano, Glera, Trebbiano
Annata: 2023
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, fermentazione spontanea, affinamento in cemento per 6 mesi.

Biologico e biodinamico non certificato.

Sentori chiave: idrocarburo, limone e fiori bianchi

Naso: sentori minerali, citrici e floreali

Bocca: sorso fresco, leggermente aromatico, dritto e floreale in chiusura

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."

Barbabianca uvaggio a base di Garganega, Riesling Renano, Glera, Trebbiano ed altre varietà sconosciute provenienti da vigne sparse tra i 40 ed i 90 a Gambellara.

Vino schietto, semplice, beverino e fresco, ma allo stesso tempo espressivo e complesso, dove i sentori principali ricordano note di idrocarburo, pera, limone, fiori bianchi, iodio e rosmarino.