



**I VINI NATURALI**  
**DI MARK SHANNON**



## SUSUMANIELLO ROSATO

**Uve:** 100% Susumaniello

**Zona di Produzione:** Noci

**In Vigna:** vendemmiata a mano con cura, in piccole cassette nelle prime ore del mattino, l'uva conserva intensità, freschezza e carattere.

**In Cantina:** nessuna chimica in vinificazione, fermentazione a temperatura controllata, nessuna Filtrazione. Preferiamo aspettare 3 mesi e avere un vino più integro. Senza solfiti aggiunti.

**Note di degustazione:** è una esplosione di semi di melograno. Dolce, aspro, intrigante e complesso. La freschezza non ti permetterà di posare il bicchiere. Espressione in continua evoluzione.

**Temperatura di Servizio:** 10°C

**Alcool:** 12.5%

*Mark Shannon*