



I VINI NATURALI
DI MARK SHANNON



SUSUMANIELLO ROSATO

Uve: 100% Susumaniello

Zona di Produzione: proviene dal nostro vigneto a Noci, a 420 slm. Vigna a conduzione biodinamica

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