



I VINI NATURALI
DI MARK SHANNON



FIANO

Uve: 100% Fiano

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

In Vigna: l'uva perfettamente sana e matura è stata vendemmiata a mano.

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: profumi di mela matura e fiori di mandorlo e agrumi, aromi di albicocca secca e frutta tropicale. Secco e avvolgente

Temperatura di Servizio: 10°C

Alcool: 12%

Mark Shannon