



I VINI NATURALI
DI MARK SHANNON



FIANO

Uve: 100% Fiano

Zona di produzione: un unico vigneto in località Bagnara (sul litorale ionico di Lizzano) a pochi metri dal mare. E' un posto magico che trasmette la ricchezza alle uve e noi preserviamo con amore. Lavoriamo in questa vigna dal 2014.

In cantina: l'uva perfettamente sana e matura è stata vendemmiata nella notte del 19 agosto 2024.

Diraspatura e svinatura di prima mattina per fermentare il mosto pulito ad una temperatura controllata a 8° C per 5 settimane. Nessun intervento dopo la pressatura e lunga decantazione per evitare la filtrazione. Imbottigliato a fine febbraio senza aggiunta di solfiti.

Note di degustazione: meraviglioso color oro, con un naso di fiori di acacia e gelsomino, complesso, lunghissimo palato che evolve con il gusto di pera candita e ananas matura.

Come per tutti i vini di Mark, la freschezza e l'acidità supportano la pienezza che avvolge il palato, rendendo la beva affascinante.

Mark Shannon