



I VINI NATURALI
DI MARK SHANNON



SUSUMANIELLO

Uva: 100% Susumaniello

Zona di Produzione: proveniente dal nostro vigneto a Noci, a 420m slm. Vigna a conduzione biodynamica.

In Vigna: l'uva è stata vendemmiata a mano nelle prime ore del 22 Settembre 2024.

In Cantina: Pigiata, diraspata e immediatamente pressata con un contatto sulle bucce di pochissimi minuti. Il mosto è fermentato ad una temperatura costante di 10°C per circa 4 settimane. La stabilizzazione a freddo (5°C) ci ha consentito di non filtrare il vino. Imbottigliato a fine febbraio senza aggiunta di solfiti.

Note di degustazione: colore vibrante, rosa elettrico, con un naso sensazionale di lamponi freschi, in bocca è un'esplosione di semi di melograno e l'aroma del pompelmo rosa. Succoso e croccante, dolce e aspro, 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