



**I VINI NATURALI
DI MARK SHANNON**



In Vigna

La nostra terra è magra, sassosa eppure vitale.

L'abbiamo dissodata e curata caparbiamente per mettere a dimora le nostre vigne.

L'agricoltura biodinamica è stata una scelta istintiva. Nutrire il suolo per nutrire la vite e ringraziarla della sua generosità.

Agricoltura a basso intervento, con utilizzo di soli Rame e Zolfo nelle minime dosi necessarie. Nessun trattamento fitosanitario di sintesi, sistemico o antibiotico.

Concimazioni solo con letame o pollina di provenienza certa.

In Cantina

Dal lavoro di Mark, dal suo rigore, dalla sua esperienza e determinazione nascono i nostri vini naturali.

Nessuna chimica in vinificazione.

Fermentazione a temperatura controllata.

Nessuna filtrazione. Preferiamo aspettare 3 mesi ed avere un vino più integro

Senza solfiti aggiunti.

I vini naturali di Mark si riconoscono per rigore stilistico e "pulizia" gusto-olfattiva.

VERDECA

Profumi di mela matura e fiori di mandorlo, aromi di albicocca secca e frutta tropicale.

Secco e avvolgente.

SUSUMANIELLO ROSATO

È una esplosione di semi di melograno. Dolce, aspro, intrigante e complesso.

La freschezza non ti permetterà di posare il bicchiere.



A-MANO - PUGLIA - ITALY