



Fiano Naturale di Mark Shannon IGP

Producent: **A.MANO, Castellaneta, Puglia**
Rocznik: **2024**
Zawartość alkoholu: **12.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Puglia**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **spokojne**
Beczka:

Cena netto: **96.75 zł**
Cena brutto: **119.00 zł**

Prawdziwą sztuką jest stworzyć wino naturalne bez wspomagania się chemią i badaniami laboratoryjnymi, a przy tym nie pozwolić, aby grona zaatakowały choroby i owady. Z początku właściciel winnicy, Mark Shannon, enolog z wykształcenia, który ukończył studia na jednej z najbardziej prestiżowych uczelni (Uniwersytet Kalifornijski) był przeciwny wyprodukowaniu tego typu wina. W końcu badaniom nad enologią poświęcił większość swojego życia.

Pomimo początkowego sprzeciwu, Mark podjął wyzwanie, które rzuciła mu jego żona i stworzył wyjątkowe naturalne Fiano z Puglii, powstające z owoców krzewów rosnących w miejscowości Bagnara, tuż nad brzegiem Morza Jońskiego.

Zbiory odbyły się nocą 19 sierpnia 2024 roku, gdy owoce osiągnęły doskonałą dojrzałość. Po delikatnym tłoczeniu moszcz fermentował przez pięć tygodni w niskiej temperaturze, bez filtracji i bez dodatku siarczynów – dla zachowania czystości i autentycznego charakteru wina.

W kieliszku zachwyca złotym blaskiem i aromatami akacji, jaśminu oraz dojrzałych owoców tropikalnych. Na podniebieniu długie, złożone, o nutach gruszki kandyzowanej i soczystego ananasa, wsparte świeżością i idealnie wyważoną kwasowością.

Grona: 100% Fiano

Sugestie kulinarne: idealne jako aperitif lub do lekkich dań z ryb i owoców morza, a także do wyrafinowanych przystawek i delikatnych serów.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/fiano-naturale-di-mark-shannon-1340.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046