Vino di Anna "Jeudi 15" Rosato 2018

Le condizioni di crescita mite del 2018 e l'inizio fresco e umido della raccolta dell'uva hanno fatto sì che alcuni dei nostri vigneti, come il vigneto "Jeudi 15" di Monte LaGuardia, non avrebbero raggiunto la completa maturazione fenolica. Così abbiamo deciso di raccogliere le uve prima del solito, il 9 ottobre, e produrre il nostro primo Rosato. Monte LaGuardia si trova a 800 metri di altitudine tra il paese di Passopisciaro e la città di Randazzo. Il vigneto è oggi di circa un ettaro, con viti ad alberello (cespuglio) di 90-100 anni. Le uve sono state raccolte a mano; 95% Nerello Mascalese con uve bianche autoctone al 5% sono state diraspate in cinque grandi mastelloni (vasche in plastica per alimenti 10hl). La macerazione ha avuto luogo per tre giorni. Il mosto in fermentazione è stato pressato direttamente in una qvevri georgiana da 2.000 litri. Il vino, finito, la fermentazione alcolica, ha subito la fermentazione malolattica ed è stato lasciato sulle fecce fini per 6 mesi. È stato imbottigliato alla fine di aprile 2019, non è stato chiarificato e neanche filtrato.

Arancione pallido / rosa, questo vino mostra note di pomodori maturi accoppiati con fragoline di bosco. È secco e fresco con una struttura tannica fine. È saporito, con una buona lunghezza e mineralità.

"Vino di Anna" è un piccolo possedimento di famiglia situato sulla parete nord dell'Etna, in Sicilia. Eric Narioo e Anna Martens producono vini naturali sul Monte Etna da 10 anni. Coltivano piccoli appezzamenti di vecchie viti (60 - 100 anni) di varietà autoctone bio-dinamicamente e organicamente. L'altitudine dei vigneti varia da 760 m a 1200 metri. La luminosità unica di questi vigneti montuosi e i terreni di lava variabili e decomposti conferiscono ai vini una spiccata mineralità e sapidità. I vini sono fatti con un intervento minimo, lieviti indigeni, senza additivi, senza chiarifica o filtrazione e *poco o nessun SO2.*