



## Vino di Anna "Jeudi 15" 2017

Le uve per "Jeudi 15" provengono da una bellissima proprietà di due ettari, situata nella zona di Monte LaGuardia, a 800 metri di altitudine, sulle pendici settentrionali dell'Etna. Viti ad alberello di 90 anni di Nerello Mascalese sono state raccolte a mano verso la metà di ottobre, insieme a una piccola percentuale (meno del 5%) di Nerello Cappuccio e Alicante (Grenache). Il 70% delle uve è stato diraspate a mano in un vecchio fermentatore di quercia aperto (30 hl). Il resto delle uve sono state aggiunte a grappoli interi. La fermentazione è stata condotta da lieviti indigeni. Il mosto in fermentazione è rimasto a contatto con le bucce per 15 giorni, durante questo tempo è stato calpestato più volte. Successivamente il mosto in fermentazione è stato trasferito in una vasca di acciaio inossidabile dove ha subito spontaneamente la fermentazione malolattica. Dopo 6 mesi sulle fecce fine è stato trasferito in una botte di rovere di 20hl per altri 6 mesi, prima di essere imbottigliato a dicembre 2018 senza affinamento o filtrazione.

*Di colore rosso vivo, questo vino ha succosi aromi di frutta rossa (ciliegie, fragole) accoppiato con note floreali. Di medio corpo, ha vivaci sapori di frutta rossa, unito con liquirizia e spezie. L'acidità è solida, i tannini fini e polverosi e il finale lungo.*

**Perché questo cuvee si chiama "Jeudi 15"? In ricordo della data del raccolto, il primo anno che abbiamo realizzato questo vino - giovedì 15 ottobre 2009.**

"Vino di Anna" è una piccola impresa familiare situata sulla parete nord dell'Etna, in Sicilia. Eric Narioo e Anna Martens producono vini naturali sul Mt Etna da 10 anni.

Coltivano piccoli appezzamenti di vecchie viti ad alberello (dai 60 ai 100 anni) biodynamicamente e organicamente. L'altitudine dei vigneti varia dai 760 m ai 1.200 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 raffinamento o filtrazione e poco o nessun

SO2.

[www.vinodianna.com](http://www.vinodianna.com)

**Mt Etna, Sicily, Italy**