



Vino di Anna Q1000 "Tartaraci" 2016

Il vino "Tartaraci" Q1000 è ottenuto da uve coltivate biologicamente e raccolte a mano da un unico vigneto situato nella contrada "Tartaraci". Questa contrada si trova sopra la strada "Quota Mille" che circumnaviga l'Etna, sulla parete nord, vicino al paese di Maletto. Viti ad alberello di 70 anni di Nerello Mascalese e Alicante (Grenache) sono stati raccolti il 19 ottobre 2016 e sono stati diraspati a mano al 100% dentro una qvevri da 1.200 litri che è interrata sottoterra. La fermentazione è stata spontaneamente effettuata da lieviti indigeni. Al completamento la qvevri è stata chiusa ed il mosto ha macerato sulle bucce per due mesi. Dopo è stato pressato e posto in una qvevri più piccola ed è rimasto in cantina sulle fecce fine fino all'imbottigliamento avvenuto a Settembre 2018 senza affinamento o filtraggio.

Rosso vivace con riflessi violacei, questo vino ha aromi attraenti di mirtilli rossi e mirtilli. L'acidità è vivace e bilanciata da frutta succosa e tannini fini e austeri.

I vini in "Qvevri" di Vino di Anna sono fermentati e macerati in qvevris georgiane che sono state create a mano da uno dei pochi artigiani produttori di qvevri rimasti, Zaaliko Bodjadze. Il suo laboratorio è vicino a Makatubani, a circa due ore a ovest di Tbilisi, in Georgia. Zaaliko e i suoi figli prendono l'argilla dalle alte montagne del Caucaso, modellando i vasi a mano e spalmandole con cera d'api. Otto qvevris sono state consegnate a "Vino di Anna" nel 2013 e sono state interrate in una cantina sotterranea costruita sul retro della cantina.

"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 affinamento o filtrazione e poco o nessun SO2.

www.vinodianna.com Mt Etna, Sicily, Italy