



## Vino di Anna Qvevri "Don Alfio" 2016

Il quarto vino in qvevri è rilasciato dal nostro vigneto "Don Alfio", coltivato biologicamente, che si trova a 900 metri sopra il paese di Rovitello. Viti ad alberello di Nerello Mascalese di 90 - 100 di terreno sono state raccolte a mano a metà ottobre da un terreno isolato di circa 0,6 ettari. Le uve sono state diraspate al 100% a mano in un qvevri georgiano di 1500 litri che è interrata nella nostra cantina sotterranea. La fermentazione alcolica è stata condotta da lieviti indigeni. Al completamento la qvevri è stato chiusa e l'uva lasciata a macerare per 4 mesi sulle bucce. Il mosto è stato pressato e il vino è ritornato in un qvevri più piccola per un altro inverno. È stato imbottigliato nel maggio 2018 senza essere né affinato né filtrato.

*Questo vino ha aromi attraenti di ciliegie scure e frutta secca con note floreali. Al palato è speziato, con liquirizia, cioccolato e sottotoni salati. Ha una base acida che è bilanciata da una profondità di gusto e tannini ben strutturati. Nella sua giovinezza, questi tannini sono pieni di gusto e austeri, con il tempo si ammorbidiscono e si integrano e diventano eterei in natura.*

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 donate 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 Narico 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)