



### Vino di Anna Rosso CR 2017

Il primo vino che Eric ed io abbiamo fatto insieme è stato semplicemente chiamato "Rosso" e l'etichetta sopra è stata creata. Abbiamo raccolto l'uva per diversi anni da questo vecchio vigneto (110 - 120 anni) di Nerello Mascalese fino al 2014, quando purtroppo ha smesso di produrre. Nel 2017 abbiamo fatto per la prima volta una piccola quantità di vino da un bellissimo anfiteatro di terrazze che abbiamo piantato tra la cantina e la casa nel 2013, in Contrada Crasà. Queste terrazze sono state ripulite da more e ginestre e sono state piantate con una selezione massale di Nerello Mascalese sulle proprie radici. Eravamo entusiasti dalla vitalità, dall'acidità croccante e dai sapori di pura frutta rossa pura di questo primo raccolto. Tuttavia, essendo il primo raccolto, il vino non aveva a grande profondità o complessità. Dall'altra parte della strada della cantina, dopo quattro anni di coltivazione biologica, seguita da tre anni in modo biodinamico, il nostro piccolo vigneto "Vigna Jules" di vitigni di Nerello Mascalese di 90 anni mostrava finalmente un senso di equilibrio ed energia. Avendo usato abitualmente gli 800 chili di frutta come componente di "miscelazione" decidemmo che era giunto il momento di vinificare questo vigneto da solo. Il vino risultante era pieno di ciliegie scure e spezie, denso e complesso con una struttura tannica solida. Un buon vino, un vino serio, ma mancava la finezza del suo giovane vicino. Così abbiamo deciso di provare un blend. Il vino risultante è il vino in bottiglia con l'etichetta modificata "Vino di Anna CR Rosso 2017". La CR sta per il nome di Contrada "CRASA". Continueremo a fare questo vino ogni anno, quando la natura lo consente, miscelando questi due vigneti che sono il cuore della nostra piccola impresa familiare.

*Fragrante, complesso, a più strati. Frutti rossi maturi con note floreali di arancia e gelsomino. Questo vino ha una spiccata acidità e un'austera struttura tannica.*

"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) biodinamicamente 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