



Vino di Anna "Jeudi 15" Rosato 2019

Il secondo rosato di "Vino di Anna". Nel 2019, per produrre questo vino sono state raccolte le uve, a mano, da due vigne coltivate biologicamente. Il 70% della cuvée è stato ottenuto dalla nostra vigna situata in contrada "Tartaraci", a 1000 metri di altitudine, alle pendici Nord-Ovest dell'Etna. Il restante 30% delle uve, di Nerello Mascalese, proviene dal nostro spettacolare vecchio vigneto di pietra pomice di 110 anni che si trova in Contrada Monte Pomiciaro, vicino il paese di Linguaglossa.

Le uve della "Vigna Tartaraci" sono state vendemmiate il 17 ottobre 2019. La vigna ad alberello, ha circa 70 anni e le uve sono: Nerello Mascalese, Alicante (Grenache) e Grecanico. Le uve bianche sono state raccolte contemporaneamente a quelle nere. Le varie uve sono state deposte a grappoli interi, al 100%, in tre grandi mastelloni (vasche di plastica per alimenti da 10hl). Le uve hanno macerato sulle bucce per tre giorni. Il mosto in fermentazione è stato pressato direttamente in una qvevri georgiana da 1500 litri. Il vino terminato la fermentazione alcolica, ha svolto la fermentazione malolattica ed è stato lasciato sulle fecce fini per 5 mesi. E' stato imbottigliato a fine aprile del 2020 e non è stato né chiarificato né filtrato.

Di colore arancio/rosa, questo vino profuma di fragoline di bosco e fiori. Secco, croccante e fresco è ricco di aromi di frutti rossi; ribes rosso e ciliegie, bilanciati da una fine struttura al palato. È saporito nello stile con una spina dorsale minerale.

"Vino di Anna" è una piccola azienda vinicola familiare situata sul versante nord dell'Etna, in Sicilia. Eric Narioo e Anna Martens producono vini naturali insieme sull'Etna da oltre 10 anni. Coltivano piccoli appezzamenti di vecchie viti ad alberello (di 60 - 100 anni) di varietà autoctone in modo biodinamico e biologico. Le altitudini delle vigne vanno da 650 m - 1200 metri. La luminosità unica di questi vigneti montuosi e dei suoli lavici, variabili e decomposti, conferiscono ai vini una spiccata mineralità e sapidità. I vini sono prodotti con un intervento minimo, lieviti indigeni, senza additivi, senza chiarificazione o filtrazione e poca o nessuna SO2.