



## PALMENTINO ROSSO 2017

Le uve di Nerello Mascalese coltivate biologicamente, sono state raccolte a mano da vecchie viti ad alberello coltivate sul versante nord dell'Etna, in Sicilia. Queste uve raccolte insieme a piccole quantità di Nerello Cappuccio, Grenache e altre uve bianche autoctone (Grecanico, Catarratto, Minella Bianca) che sono state piantate, tradizionalmente, nelle piccole vigne in alto sul vulcano. L'80% del blend finale del vino è stato ottenuto da uve fermentate spontaneamente in un antico edificio vinicolo etneo, chiamato Palmento. Qui, il 50% delle uve sono state lasciate a grappoli interi, mentre la parte rimanente è stata diraspata a mano. Il mosto in fermentazione è stato lasciato a contatto con le bucce solo per un breve periodo di tempo; 5 giorni, durante il quale è stato pigiato più volte con le mani e i piedi. Il resto del blend del vino è stato prodotto in una qvevri georgiana da 15 hl, dove le uve sono state diraspate al 100% ed è rimasto a macerare sulle bucce per un mese. Il blend finale, dei due vini, ha trascorso del tempo in una grande vecchia botte di rovere, successivamente in un serbatoio in acciaio inossidabile ed è stato lasciato sulle fecce fini, prima dell'imbottigliamento senza affinamento o filtrazione.

*Questo vino di colore rosso cremisi, è fruttato dai tannini maturi e succosi.*

*Presenta piacevoli aromi di ciliegia rossa e fragoline di bosco. Secco, con fresca acidità, ha una struttura di medio corpo ed una mineralità di fondo, dei terreni vulcanici.*

*"Vino di Anna" è una piccola azienda vinicola di famiglia situata sul versante nord dell'Etna, in Sicilia. Anna Martens ed Eric Narioo producono vini naturali, insieme, sull'Etna da oltre 10 anni. Oggi, con un team di giovani del luogo, coltivano sette ettari di terra in modo biodinamico. La maggior parte dei vigneti sono vecchie viti ad alberello (60 - 100 anni) di Nerello Mascalese intervallate da bianchi autoctoni (Grecanico, Catarratto, Carricante). L'altitudine dei vigneti varia da 650 m a 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.*

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