



PALMENTINO ROSSO 2018

Il terzo vino prodotto con questa etichetta è un blend di cuvée ottenute da uve di Nerello Mascalese, da agricoltura biologica. Le uve sono state raccolte, a mano, da vigne terrazzate situati in alto sul versante nord dell'Etna, in Sicilia. Queste vecchie vigne ad alberello, sono coimpiantate con piccole quantità di Nerello Cappuccio, Grenache e con alcune varietà autoctone bianche; Grecanico, Catarratto e Minella Bianca. Il 50% del vino è stato prodotto nel nostro palmento, un tradizionale edificio etneo utilizzato per la vinificazione. Il mosto in fermentazione è stato lasciato a contatto sulle 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 30% del vino è stato, invece, prodotto in una qvevri georgiana, con una macerazione sulle bucce di un mese. Infine il restante 20% del blend è un vino che è stato fermentato e invecchiato in una grande botte di rovere usata. Tutti i vini sono stati sottoposti a fermentazione alcolica spontanea, da lieviti indigeni e sono stati lasciati sulle fecce fini per 12 mesi prima dell'assemblaggio. L'imbottigliamento è avvenuto a settembre del 2020, senza subire nessuna filtrazione e né chiarificazione.

Rosso cremisi brillante, questo vino ha aromi attraenti di ciliegia rossa e fragolina di bosco. Al palato è secco, ricco di aromi fruttati equilibrati con tannini succosi e maturi e fresca acidità

"Vino di Anna" è una piccola azienda vinicola familiare situata sul versante nord dell'Etna, in Sicilia. Anna Martens ed Eric Narioo producono vini naturali insieme sull'Etna da oltre 10 anni. Oggi, insieme ad una squadra di giovani ragazzi del luogo, coltivano sette ettari di terra in modo biodinamico. La maggior parte delle vigne sono vecchie viti ad alberello (60 - 100 anni) di Nerello Mascalese intervallate da piante di uva bianca autoctone (Grecanico, Catarratto, Carricante). L'altitudine dei vigneti varia da 650 metri 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.