



Vino di Anna "Palmento" Rosso 2019

Prodotto in un piccolo edificio secolare tradizionale Etneo che viene chiamato Palmento, questo vino è prodotto prevalentemente da uve di Nerello Mascalese coltivate biologicamente. Le vigne crescono su terreni vulcanici, situate sul versante settentrionale dell'Etna e sono viti ad alberello di 40-60 anni. Come vuole la tradizione della zona, le viti di Nerello Mascalese sono state piantate insieme a piccole quantità di Nerello Cappuccio (2%), Alicante (Grenache) (3%) e uve bianche autoctone; Grecanico, Minella Bianca e Catarratto (5% in totale). Tutti i frutti sono stati raccolti a mano contemporaneamente e portati nel nostro Palmento di Solicchiata. La vendemmia è avvenuta fra gli ultimi giorni di settembre e nella prima settimana di ottobre. Il 50% delle uve sono state diraspate a mano, il resto è stato lasciato a grappoli interi. Le uve hanno macerato per quattro-cinque giorni e pigiate più volte con i piedi. Il mosto in fermentazione è stato pressato, continuando la fermentazione. Una parte di esso è stato posto in un serbatoio in acciaio inossidabile, un'altra in una botte di rovere usata e una parte in una qevri georgiana (anfora). Il vino è stato sottoposto a fermentazione malolattica spontanea. Dopo sei mesi sulle fecce fini, il vino è stato miscelato e poi imbottigliato nel mese di giugno 2020 senza chiarificazione o filtraggio.

Di colore rosso rubino vivace, questo vino presenta piacevoli aromi di ciliegia e fragoline di bosco. Al palato è secco, fresco e vivace. Ha aromi di frutti rossi, tannini succosi e una mineralità di base dai terreni vulcanici.

"Vino di Anna" è un piccolo dominio familiare situato sul versante nord dell'Etna, in Sicilia. Eric Nario e Anna Martens producono vini naturali insieme sull'Etna dal 2008. Coltivano piccoli appezzamenti di vecchie viti ad alberello (60 - 120 anni) di varietà autoctone biodinamiche e organiche. Le altitudini dei vigneti variano 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

info@vinodianna.com