



Vino di Anna Bianco 2018

Nel 2015, Eric e Anna hanno acquistato un piccolo vigneto a 1200 metri di altitudine, piantato esclusivamente con uva bianca, in Contrada Nave, sul lato nord-ovest dell'Etna. Questo vino è un blend di uve provenienti da questa vigna alta, fermentato insieme a vecchie piante ad alberello di Grecanico e Carricante. Tutte le uve sono state raccolte a mano e i grappoli interi sono stati immediatamente pressati e trasferiti in una botte di rovere usata da 20 hl. La fermentazione è stata condotta da lieviti indigeni senza controllo della temperatura. La fermentazione malolattica è stata fatta. Il vino è rimasto sulle fecce fini per 8 mesi nella botte grande di rovere prima di essere stato imbottigliato senza chiarificazioni né chiarifiche.

Di colore giallo pallido, questo vino presenta aromi di agrumi, lime con sfumature di fiori bianchi e pesca bianca. Al palato è teso e minerale, con un'alta acidità e una sottile struttura portante.

"Vino di Anna" è una piccola impresa familiare situata sul versante 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) bio-dinamicamente 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