



Vino di Anna Bianco 2019

Questo vino è un blend di uve bianche autoctone dell'Etna da agricoltura biologica: Grecanico, Catarratto, Minella Bianca e Carricante. Tutte le uve sono coltivate in alta quota su vecchie vigne ad alberello. Sono state raccolte a mano, pressate direttamente, a grappoli interi e fatte fermentare insieme, in una piccola vasca di acciaio inox. La fermentazione è stata condotta da lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Il vino ha subito la fermentazione malolattica. È rimasto sulle fecce fini per 8 mesi prima di essere imbottigliato a giugno del 2020 senza subire nessuna chiarifica e filtrazione.

Di colore limone pallido, questo vino ha aromi di agrumi abbinati a mela verde e fiori bianchi. È secco, con un'elevata acidità, risultando al palato teso e minerale. Ha una spina dorsale fine e una consistenza che si svilupperà con l'affinamento in bottiglia.

"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.

www.vinodianna.com

info@vinodianna.com