



Vino di Anna Bianco "G" 2019

Prevalentemente prodotto da vecchie viti ad alberello di Grecanico, questo è il terzo vino di Vino di Anna Bianco "G" ed è prodotto dal nostro migliore Grecanico. Le uve di Grecanico sono coltivate biologicamente e sono state raccolte a mano da numerose vecchie vigne, situate sul versante nord dell'Etna, nella seconda metà di settembre. L'età media delle viti è di circa 80 anni e l'altitudine delle vigne è compresa tra 800-1100 metri sul livello del mare. Metà del Grecanico è stato macerato per una settimana sulle bucce, ed è stato pigiato più volte. Il resto delle uve sono state pressate a grappoli interi insieme ad alcuni grappoli di Carricante di Milo e a una piccola quantità di uva raccolta nella nostra vigna in Contrada Nave (sul versante nord ovest dell'Etna). La fermentazione è avvenuta spontaneamente in una vecchia botte di legno da 20 hl, a cui è stato aggiunto il mosto in fermentazione del Grecanico macerato fino al riempimento della botte. La temperatura non era controllata. Il vino è stato sottoposto a fermentazione malolattica ed è stato lasciato sulle fecce fini per 7 mesi prima dell'imbottigliamento, senza affinamento o filtraggio.

Di colore giallo paglierino, questo vino presenta vivaci aromi di agrumi di pompelmo, abbinati a pesca bianca e gialla. Più corposo di stile rispetto all'austero "Vino di Anna Bianco 2019", è complesso, pieno di sapore e ha una mineralità e una sapidità sottostanti che è una caratteristica dell'uva coltivata su 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

info@vinodianna.com