



Vino di Anna "Jeudi 15" Rosso 2018

Le uve per "Jeudi 15" Rosso provengono da una bellissima proprietà di due ettari, che si trova nella contrada di MonteLaGuardia, a 800 metri di altitudine, alle pendici del versante nord dell'Etna. Le viti ad alberello, di circa 90 anni, di Nerello Mascalese sono state raccolte a mano intorno alla metà di ottobre, insieme a una piccola percentuale (meno del 5%) di Nerello Cappuccio e Alicante (Grenache). L'80% delle uve sono state diraspate a mano in un fermentatore aperto. Il resto delle uve sono state aggiunte a grappoli interi. La fermentazione è stata condotta da lieviti indigeni. Il mosto in fermentazione è rimasto a contatto con le bucce per 14 giorni, durante il quale veniva calpestato più volte. Dopo la pressatura il vino è rimasto su fecce fini, in una grande e vecchia botte di rovere. L'imbottigliamento è avvenuto a settembre del 2019. Non è stato né chiarificato né filtrato. Non è stata aggiunta alcuna SO₂.

Di colore rosso cremisi, questo vino ha aromi e sapori succosi di ciliegia rossa, abbinati a note floreali. Di medio corpo, al palato è sapido, con liquirizia sottostante e una calda spezia. I tannini sono buoni e austeri.

Perché questa cuvée si chiama "Jeudi 15"? In ricordo della data della vendemmia, il primo anno in cui abbiamo prodotto questo vino - giovedì 15 ottobre 2009.

"Vino di Anna" è un piccolo dominio familiare situato sotto il paese di Solicchiata sul versante nord dell'Etna, in Sicilia. Eric Narioo e Anna Martens hanno iniziato a produrre vino, insieme, sull'Etna nel 2008. Piccoli appezzamenti di vecchie viti ad alberello (60 - 100 anni) vengono coltivati a mano, biologicamente e organicamente. I vigneti sono sparsi da Linguaglossa a Contrada Nave sul versante est dell'Etna, a diverse altitudini (650 m - 1200 metri.) I vini sono prodotti con un intervento minimo, lieviti indigeni, nessun additivo, nessuna chiarificazione o filtrazione e poca o nessuna SO₂.

Solicchiata, Etna, Sicilia, Italia
www.vinodianna.com