



Vino di Anna "Jeudi 15" Rosso 2019

Le uve del "Jeudi 15" Rosso provengono da una bellissima proprietà di due ettari, situata in contrada Montelaguardia, a 800 metri di altitudine, alle pendici settentrionali dell'Etna. Le viti ad alberello di 90 anni di Nerello Mascalese sono state vendemmiate a mano l'8 ottobre, insieme a una piccola percentuale (inferiore al 5%) di Nerello Cappuccio e Alicante (Grenache). Il 70% delle uve è stato diraspato a mano in un fermentatore aperto. Il resto delle uve è stato aggiunto a grappoli interi. La fermentazione è stata condotta dai lieviti indigeni. Il mosto in fermentazione è rimasto a contatto con le bucce per 15 giorni durante il quale è stato pigiato più volte con i piedi. Dopo la pressatura, il vino è rimasto sulle fecce fini, in una grande e vecchia botte di rovere, prima dell'imbottigliamento nell'ottobre 2020. Non è stato né chiarificato né filtrato. Non è stato aggiunto SO2.

Di colore rosso cremisi, questo vino ha aromi attraenti di ciliegia rossa e fragolina di bosco, uniti a note floreali. Di medio corpo, al palato è sapido, con calde note speziate e minerali sottostanti. La decisa acidità è bilanciata da tannini fini e austeri.

Perché questa cuvée si chiama "Jeudi 15"?

Per ricordare la vendemmia in questa vigna, il primo anno di produzione di questo vino
Giovedì (Jeudi in francese) 15 ottobre 2009.

"Vino di Anna" è un piccolo dominio familiare situato vicino 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. Le vigne sono sparse 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, senza additivi, nessuna chiarificazione o filtrazione e poca o nessuna SO2.

Solicchiata, Sicilia, Italia

www.vinodianna.com