



Vino di Anna Rosso CR 2018

È la seconda volta che facciamo l'assemblaggio di questo vino. È principalmente Nerello Mascalese, coltivate in modo biodinamico, che provengono da un anfiteatro di terrazze piantate accanto alla cantina nel 2013, con quelle raccolte da un vecchio vigneto di circa 90 anni dall'altra parte della strada. CR sta per Contrada Crasa, dove si trova la casa di "Vino di Anna", a Solicchiata. Il vigneto giovane è una selezione massale di Nerello Mascalese, coltivato sulle proprie radici, con una piccola percentuale di Nerello Cappuccio e Grenache (Alicante); in linea con la tradizionale piantagione della zona. Entrambi i vigneti sono composti con viti a alberello e sono coltivati interamente a mano.

La raccolta nel 2018 è stata leggermente prima del normale, a causa delle calde e secche condizioni estive, a fine di settembre. Le uve sono state raccolte e diraspate a mano in una botte di legno aperta da 30 hl. La fermentazione è stata condotta da lieviti indigeni, senza controllo della temperatura. Durante le due settimane di macerazione sulle bucce, le uve sono state calpestate e/o immerse regolarmente. Dopo la pressatura, il nuovovino è stato trasferito in una botte di legno usata da 20 hl dove è rimasto fino all'imbottigliamento che è avvenuto a settembre del 2019. Non è stato né chiarificato né filtrato, senza nessuna aggiunta di SO2.

Fragrante, equilibrato e ben strutturato. Frutta rossa croccante con note floreali e spezie sottostanti. Questo vino è complesso, con una acidità decisa e tannini austeri.

"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