



## Vino di Anna "Palmento Bianco" 2020

Palmento Bianco è un blend di uve bianche autoctone, siciliane, lavorate biologicamente e coltivate principalmente sulle pendici settentrionali dell'Etna, Sicilia. Tutte le uve sono state raccolte a mano da diverse vigne durante il mese di settembre. Le uve di Catarratto, Insolia e Grillo sono state raccolte per prime e il grappolo intero è stato immediatamente pressato e messo in un serbatoio di acciaio inox. Invece le uve di Grecanico, insieme a piccole quantità di Minnella Bianca e Carricante, sono state raccolte verso la fine di settembre. La metà di queste uve è stata fatta macerare sulle bucce per 7 giorni. La fermentazione alcolica è stata spontanea e si è svolta senza controllo della temperatura. I vari mosti in fermentazione sono stati poi assemblati a fine ottobre. Il vino finito ha subito la fermentazione malolattica ed è rimasto su fecce fini per 5 mesi prima di essere imbottigliato, senza chiarifica o filtrazione, a metà marzo 2021.

*Di colore paglierino medio, questo vino ha aromi floreali bianchi attraenti accoppiati a note agrumate di limone e lime. Al palato è fresco e asciutto, con una fresca acidità, bilanciata da aromi di pompelmo e da una sottostante sapidità, mineralità.*

"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 SO<sub>2</sub>.

[www.vinodianna.com](http://www.vinodianna.com)