



Vino di Anna "Palmento Rosso" 2020

Fermentato nel nostro piccolo edificio vinicolo etneo di 300 anni, "Palmento Rosso" è ottenuto da uve coltivate biologicamente provenienti da vigne situate in alta quota sul versante nord dell'Etna. Prevalentemente di uve di Nerello Mascalese (90%), provenienti da vecchie vigne ad alberello, compiantate con piccole quantità di Nerello Cappuccio (2%), Alicante (Grenache) (3%) e uve bianche autoctone: Grecanico, Minella Bianca e Catarratto (5% in totale). Tutte le uve vengono raccolte a mano contemporaneamente e portate nel nostro Palmento di Solicchiata. La vendemmia è avvenuta nell'ultima settimana di settembre e nella prima di ottobre 2020. Il 60% delle uve sono state diraspate a mano, il resto è rimasto a grappolo intero. Le uve hanno macerato per quattro-cinque giorni e più volte sono state pigiate con i piedi. Il mosto in fermentazione è stato poi pressato e ha continuato la fermentazione, una parte, in un serbatoio in acciaio inossidabile, un'altra parte in una grande vecchia botte di rovere e il restante mosto in diverse qvevri georgiane (anfore). Il vino ha subito spontaneamente la fermentazione malolattica. È stato assemblato a gennaio 2021 e lasciato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento avvenuto ad aprile 2021, senza aver subito nessuna chiarifica o filtrazione.

Di colore rosso rubino vivace, questo vino presenta piacevoli aromi di ciliegia e fragoline di bosco. Al palato è secco, fresco e vivace. Ha aromi di frutta rossa, tannini succosi e una mineralità sottostante dei terreni vulcanici.

"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 SO₂.