



Vino di Anna Qvevri Rosso "Rampante" 2019

Nel 2015, Anna ed Eric hanno acquistato una piccola e splendida proprietà in Contrade Rampante, appena sotto la strada "Quota Mille", sul versante nord dell'Etna. Metà della proprietà era costituita da viti a alberello di Nerello Mascalese di 80-100 anni, il resto da ulivi secolari. Dopo aver coltivato il vigneto in modo biodinamico per 4 anni, le uve raccolte a mano nel 2019 si sono particolarmente distinte e si è deciso di creare un nuovo vino da questo vigneto, per la prima volta come una cuvée singola.

Le uve 100% Nerello Mascalese sono state raccolte a mano da vecchie vigne (80 - 100 anni) situate a Vigna Rampante, a 850 metri di altitudine sul versante nord dell'Etna. La vendemmia è avvenuta nella terza settimana di ottobre 2019. Le uve sono state diraspate a mano in una qvevri georgiana da 1500 hl (vasi di argilla) e la fermentazione è stata condotta da lieviti indigeni. Al termine, la qvevri è stata sigillata e l'uva e il vino nuovo sono stati lasciati a macerare per sei settimane. Dopo la pressatura, il vino ha trascorso 9 mesi in una vecchia botte di legno sulle fecce fini, prima dell'imbottigliamento a settembre 2020. Il vino non è stato né chiarificato né filtrato. 3 mesi prima dell'imbottigliamento è stato aggiunto 1g / hl di SO₂.

"Vibrante cremisi con sfumature violacee, questo vino ha aromi attraenti di frutta rossa e nera; ciliegie, fragoline di bosco, prugne. Al palato è complesso, mostra una fine acidità, tannini austeri ed eterei e una profondità gustativa persistente.