



PALMENTINO ROSSO 2020

Un blend di due cuvée ottenute da uve Nerello Mascalese (95%) da agricoltura biologica, raccolte a mano dal versante settentrionale dell'Etna, in Sicilia. I vigneti terrazzati si trovano ad alta quota (700 - 900 m) e si tratta di impianti ad alberello (età media 60 anni). I vigneti sono co-piantati con piccole quantità di Nerello Cappuccio, Grenache e le varietà bianche autoctone, Grecanico, Catarratto e Minella Bianca come da tradizione nell'area. Queste uve sono una parte importante del vino ottenuto, raccolte e fermentate insieme al Nerello Mascalese.

Nel 2020, la vendemmia è avvenuta sotto un cielo soleggiato e stabile durante l'ultima settimana di settembre e nella prima metà di ottobre. Il 40% dell'uvaggio finale è vino prodotto nel piccolo palmento etneo della tenuta, con una breve macerazione sulle bucce della durata di 6 giorni. Il restante 60% è stato vinificato in un fermentatore di legno aperto per 14 giorni e successivamente pigiato in una grande botte di legno. I due componenti subito la fermentazione alcolica spontanea grazie ai lieviti indigeni, e sono stati lasciati sulle fecce fini per 11 mesi prima dell'assemblaggio. L'imbottigliamento è avvenuto a febbraio 2022, senza chiarifica né filtrazione.

Di colore rosso porpora brillante, questo vino ha accattivanti aromi di bacche rosse e sfumature sapide. Secco al palato, ha tannini succosi e maturi, bilanciati da abbondanti aromi di frutta rossa e note minerali.

"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.