



## Vino di Anna Bianco 2020

Questo vino è un blend di uve bianche coltivate biodinamicamente. Una parte proviene dalla vigna di contrada Nave, sul versante nord-occidentale dell'Etna, il Carricante invece è di contrada Caselle, sulle pendici orientali dell'Etna, nei pressi di Milo.

La "Vigna Nave" della tenuta si trova tra i 1100 - 1200 metri di altitudine, sul versante nord-occidentale dell'Etna, sopra il paese di Maletto. Qui i terreni sono sabbiosi, vulcanici, di colore grigiastro. Il Carricante da agricoltura biologica proviene dall'altra parte del vulcano, a 750 metri di altitudine, dove i suoli sono profondi, di sabbia vulcanica grigio scuro/nera.

Entrambi i vigneti sono stati vendemmciati a mano all'inizio di ottobre 2020 e le uve sono state pressate direttamente, a grappolo intero, in una grande botte di legno usata. La fermentazione è stata condotta da lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Il vino ha svolto la fermentazione malolattica. È rimasto sulle fecce fini per 11 mesi prima di essere imbottigliato senza chiarifica né filtrazione.

*Di colore limone pallido, questo vino ha aromi di agrumi abbinati a pesca bianca e pera essiccata. E' secco, con elevata acidità, al palato risulta teso e minerale. Ha una spina dorsale fine e materica che si svilupperà con l'invecchiamento in bottiglia.*

"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)