



Vino di Anna Bianco "G" 2020

Questo vino è ottenuto da uve bianche autoctone da agricoltura biologica; si tratta prevalentemente Grecanico (70%), proveniente da diversi piccoli vigneti posti sulla parete nord dell'Etna. Le uve sono state raccolte a mano da questi vecchi vigneti durante la terza settimana di settembre. L'età media delle viti è di 80 anni. Le altitudini dei vigneti variano da 800 a 1100 metri sul livello del mare. I suoli sono basaltici; grigio scuro, sabbiosi e rocciosi, ad alto contenuto minerale.

La maggior parte del Grecanico, di cui la stragrande maggioranza è Grecanico Dorato, è stato macerato per una settimana sulle bucce e veniva pigiato più volte. Il resto delle uve, un blend di vitigni autoctoni (Carricante, Minnella Bianca, Insolia), sono state pigiate a grappolo intero in una vecchia botte di legno da 20 hl. La fermentazione è stata spontanea senza controllo della temperatura. Il vino ha svolto la fermentazione malolattica ed è stato lasciato sulle fecce fini per 12 mesi prima dell'imbottigliamento avvenuto nel dicembre 2021, senza chiarifica o filtrazione.

Di colore paglierino medio, questo vino ha aromi attraenti di lime, limoni e pesca bianca. Al palato risulta secco con note di agrumi maturi, una vivace acidità e una buona lunghezza. Il vino mostra una mineralità e una sapidità di fondo caratteristiche delle uve coltivate su 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.