



Vino di Anna "Qvevri Rosso" 2019

Questo vino è ottenuto da uve Nerello Mascalese da agricoltura biologica raccolte a mano da vecchie viti ad alberello (80-110 anni) situate alle pendici settentrionali dell'Etna, in Sicilia. Nel 2019 le uve provenivano dal vigneto "Don Alfio" in contrada Filici e da tre piccoli vigneti in contrada Montelaguardia (780 - 800 metri slm), nei pressi del comune di Randazzo. Piccole quantità di Nerello Cappuccio e Alicante (Grenache) sono co-piantate in questi antichi vigneti come da tradizione, e fanno parte dell'uvaggio di campo. I terreni vulcanici sono basaltici di colore bruno scuro, friabili e sabbiosi nella Vigna Don Alfio; più pietrosi invece in contrada Montelaguardia.

Nel 2019 la vendemmia è avvenuta il 5/6 ottobre in contrada Montelaguardia e il 15 dello stesso mese in Vigna "Don Alfio". Tutte le uve sono state diraspate a mano in due qvevris georgiane (vasi di argilla) che sono sepolti nella cantina sotterranea della tenuta. La fermentazione è stata condotta da lieviti indigeni. Al termine, le qvevris sono state sigillate e le uve sono state lasciate macerare per un lungo periodo di tempo; 6 settimane. Una volta pigiato e assemblato, il vino nuovo è rimasto sulle fecce fini in una qvevri prima di maturare per 6 mesi in una vecchia botte di legno. Il vino è stato imbottigliato a settembre 2020 senza chiarifica né filtrazione.

Questo vino ha attraenti aromi di susine selvatiche, rovi e fiori bianchi. Al palato mostra note di ciliegia rossa e nera, abbinata ad una speziatura e mineralità di fondo. Il vino è austero ed etereo in gioventù, con una elevata acidità e un profilo tannico fine e polveroso. È complesso e con l'affinamento in bottiglia esprimerà veramente la sua natura e provenienza.

"Vino di Anna" è una piccola azienda vinicola a conduzione familiare situata sotto il paese di Solicchiata. Anna Martens ed Eric Narioo producono vini naturali insieme sull'Etna dal 2008. Oggi, con un team di giovani locali, coltivano in modo biodinamico sette ettari di terreno. La luminosità unica di questi vigneti di montagna e i terreni lavici variabili e decomposti conferiscono ai vini una spiccata mineralità e sapidità.