



Vino di Anna Rosso CR 2020

Uve da agricoltura biodinamica, provenienti dai due vigneti nel cuore dell'Azienda Vitinicola "Vino di Anna", in Contrada Crasà (CR) e che vengono fermentate insieme per creare questa cuvée.

Vigna Jules, il primo vigneto acquistato da Anna ed Eric nel 2010, è un appezzamento di 0,45 ettari di viti ad alberello di 90 anni. Piantato principalmente a Nerello Mascalese, presenta suoli limosi di colore rosso-bruno intenso. Le uve di questo vigneto donano profondità e complessità a questo vino.

Vigna Gaspard, è un anfiteatro di terrazze piantato accanto alla cantina tra il 2014 ed il 2015. Una selezione massale di viti è stata effettuata da un vecchio vigneto e le talee sono state piantate come radici proprie nel tradizionale formato a quinconce, ad alta densità. Tutte le viti sono allevate ad alberello con picchetti individuali di castagno. I terreni qui sono di colore più scuro, basaltici con un po' di argilla. Il vigneto è principalmente Nerello Mascalese con una piccola percentuale di Nerello Cappuccio, Grenache e Grecanico. Questo giovane vigneto conferisce al vino freschezza e vivacità.

Nel 2020, domenica 4 ottobre, il frutto è stato raccolto a mano da entrambi i vigneti sotto un cielo soleggiato. Le uve sono state diraspate a mano in un vecchio fermentatore di legno aperto da 30 hl. La fermentazione è stata condotta da lieviti spontanei, senza controllo della temperatura. Le uve sono state pigiate con i piedi e/o follate regolarmente e sono rimaste per un periodo di due settimane sulle bucce. Dopo la pigiatura, il vino in fermentazione è stato posto in una botte di legno da 20 hl usata dove ha svolto la fermentazione malolattica. È stato lasciato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento, avvenuto nel settembre 2021. Non è stato né chiarificato né filtrato. Nella sua produzione sono state utilizzate minuscole quantità di SO₂.

Profumato, complesso, multistrato. Frutti rossi croccanti; al naso e al palato sono evidenti i mirtilli rossi, le fragoline di bosco e i mirtilli con note floreali. La decisa acidità e l'austera struttura tannica lasciano il posto ad una speziatura e mineralità di fondo, derivata dai terreni vulcanici

www.vinodianna.com