



Vino di Anna "Jeudi 15 Bianco" 2021

Questo nuovo vino prodotto da "Vino di Anna" è ottenuto da uve bianche coltivate biologicamente, raccolte a mano da numerosi piccoli vigneti, sul versante nord dell'Etna durante il mese di settembre.

40% vecchie viti di Grecanico, con una buona percentuale di Grecanico Dorato. Queste uve sono state macerate per una settimana sulle bucce poi fermentate in botti di castagno usate (11 hl). Il 40% delle uve proviene dalla "Vigna Nave" della tenuta, che si trova sul versante nord-occidentale dell'Etna. Questo vigneto d'alta quota (1100 metri) è stato piantato 20 anni fa a Riesling, Chenin Blanc e Carricante in porzioni uguali. Il 100% di queste uve sono state pressate a grappolo interno in una botte di castagno usata. Il restante 20% è un uvaggio da campo (Carricante, Catarratto, Minnella Bianca, Insolia) che è stato pigiato a grappolo intero in una botte di legno francese da 20 hl e fatto fermentare con lieviti indigeni.

I vini sono stati fatti fermentare a secco, hanno svolto la fermentazione malolattica, sono stati assemblati e sono rimasti su fecce fini sino all'imbottigliamento, avvenuto nel novembre 2022, senza chiarifica o filtrazione.

Di colore paglierino medio, questo vino ha attraenti note agrumate abbinata a fiori bianchi. Al palato è asciutto, croccante e fresco con sentori di limone e pompelmo e una sottostante mineralità salina.

"Vino di Anna" è una piccola azienda vitivinicola a conduzione familiare situata sul versante nord dell'Etna, in Sicilia. Anna Martens ed Eric Narioo producono vini naturali insieme sull'Etna da quasi 15 anni. Oggi, con un team di gente del posto, coltivano a mano con metodo biologico otto ettari di terreno terrazzato. Fanno una gamma di vini dal minimo intervento, che puntano su energia, rispetto per la natura e riflesso del terroir.