



Vino di Anna "Palmento Bianco" 2022

Palmento Bianco è fatto da Siciliane autoctone coltivate biologicamente principalmente sulle pendici settentrionali dell'Etna. Tutta la frutta è stata raccolta a mano da diversi vigneti, vinificata separatamente e poi assemblata per ottenere un vino bianco fresco, agrumato, secco e minerale.

Il 50% del blend è costituito da Carricante coltivato in contrada Crasa, sotto il paese di Solicchiata. Metà delle uve è stata macerata sulle bucce per 5 giorni e poi pigiata in botti di castagno mentre l'altra metà è stata pressata direttamente in acciaio inossidabile. Il 20% è Grillo, coltivato biologicamente su terra rossa di Marsala, ricchi di minerali. Questo frutto è stato macerato per una settimana sulle bucce poi fermentato in acciaio inox. Il 20% è Inzolia, coltivata con metodo biologico su terreni argillosi calcarei a Vittoria, a sud dell'isola. Queste uve sono state pressate direttamente e fermentate in acciaio inox. Il restante 10% è un blend di campo di Catarratto e Grecanico coltivati in contrada Allegracore e fermentato anch'esso in botte di castagno. Fermentazioni spontanee, malolattica svolta e poi è stato assemblato a fine ottobre. Il vino finito è rimasto sulle fecce fini ed è stato imbottigliato a metà febbraio 2023 senza chiarifica o filtrazione.

Di colore paglierino chiaro, il vino ha aromi intriganti di pompelmo e limone con note floreali, pesca bianca e una delicata nocciola. Al palato è secco, croccante e con un'acidità molto decisa. Il vino è leggero ma sapido con un piacevole finale minerale.