



VINO DI ANNA Vigna Pirao Vino Rosso 13,0°/Vol.  
Indicigialato da VINO DI ANNA di Eric Narioo  
Contrada Graia, S.N. - 90022, Contrada Graia, Sicilia - Italia  
LNC0021 - Prodotto in Italia - contiene alcoolici - contains alcoholics 75 cl e

## Vino di Anna "Vigna Pirao Rosso" 2021

Nel 2015 abbiamo acquistato una bella proprietà abbandonata di due ettari, in alto sopra il paese di Randazzo, in Contrada Pirao. Tra i castagni, le ginestre, i meli selvatici, i ciliegi e i noci, c'erano ancora viti ad alberello di oltre 1000 anni, non innestate, che punteggiavano i terrazzamenti. La purezza delle uve, la freschezza dell'acidità e i tannini eterei e fini delle due damigiane di vetro prodotte da questo vigneto nel 2016, ci hanno fatto capire che ci eravamo imbattuti in qualcosa di molto speciale. Il "Giardino dell'Eden" di Eric era stato trovato.

Gli anni successivi hanno visto molto tempo e impegno dedicato allo sgombero e riparazione dei vecchi terrazzamenti per l'impianto, alla ricerca e alla realizzazione di talee di selezione massale dei nostri migliori vigneti d'alta quota, piantando tutte queste talee sulle proprie radici; nel tradizionale modello a quinconce ad alta densità. Sempre vegliando sulle vecchie viti, che non erano mai state curate e che continuavano a produrre piccoli grappoli di uva sana.

La lontananza del vigneto, in questi primi anni, si è rivelata sia una sfida che una risorsa. Mucche erranti, cinghiali e uccelli hanno banchettato troppo spesso con l'uva pregiata in questi primi anni, il che significa che nel 2017 e nel 2018 non è stato prodotto vino. Nel 2019, recinzioni rinforzate e un'attenta potatura hanno convinto un po' di più le vecchie vigne; l'annata fresca di crescita si traduce in un vino molto austero/etereo che necessita ancora di tempo. La vendemmia più calda del 2020 ha prodotto un floreale, delicato, con sapori di melograno e un'incredibile mineralità di fondo.

Nel 2021, le vecchie viti sono rimaste non trattate per tutta la stagione vegetativa. La vendemmia è stata i primi di ottobre e le poche centinaia di chili di uva sono state fatte fermentare in un piccolo mastellone da lieviti indigeni per circa 10 giorni. Pigiato a torchio, il nuovo vino ha svolto la fermentazione malolattica in damigiane di vetro (54 litri) ed è rimasto sulle fecce fini fino all'imbottigliamento senza aggiunte, chiarifiche o filtrazioni nel giugno 2022.

*Di colore porpora pallido, questo vino ha delicati aromi di frutti rossi e note floreali. Al palato il frutto è allo stesso tempo puro ed etereo. Il vino ha una spiccata mineralità croccante, essendo insieme sapido e salato; carattere quasi cristallino. I tannini sono fini e austeri.*

"Vino di Anna" è una piccola azienda vinicola familiare situata sulla versante nord dell'Etna, in Sicilia. Anna Martens ed Eric Narioo producono insieme vini naturali sull'Etna da quasi 15 anni. Oggi, con un team di giovani locali, coltivano in modo biologico, otto ettari di terreno terrazzato a mano. Producono una gamma di vini di intervento minimo, che si concentrano sull'energia, il rispetto per la natura e il riflesso del terroir.