



Vino di Anna "Palmento" Rosso 2022

Dopo aver saltato un anno dall'uscita di questo vino, il 2022 è fedele allo stile; mostrando attraente frutta floreale e ciliegia rossa, è vibrante e succoso, con una struttura tannica fine e sfumature minerali dai terreni vulcanici.

Questo è il decimo vino rilasciato dalla tenuta che è stato fermentato nel nostro tradizionale edificio vinicolo etneo di 300 anni, chiamato palmento. Nasce da uve coltivate biologicamente provenienti da vigneti situati in alta quota sul versante nord dell'Etna. Nel 2022, nella miscela è stata utilizzata una porzione leggermente superiore di Carricante rispetto agli anni precedenti, per bilanciare i tannini maturi e i sapori di frutta più ricchi presenti a causa delle condizioni climatiche calde dell'anno. Prevalentemente Nerello Mascalese (90%) con piccole percentuali di Nerello Cappuccio (2%) e 3% di vitigni bianche autoctone (Grecanico, Minnella Bianca) che sono compiantati nei vigneti. Quindi il 5% di Carricante di Contrada Crasa è stato aggiunto alla miscela finale nel marzo 2023 per portare una freschezza floreale al vino.

Tutte le uve sono state raccolte a mano, come blend in campo con vendemmia avvenuta durante la terza e quarta settimana di settembre del 2022. Il 60% delle uve è stato diraspato a mano, il resto è rimasto a grappolo intero. Le uve sono state macerate per quattro o cinque giorni, pigiato con i piedi o tuffate. Il mosto in fermentazione è stato quindi pressato e ha continuato a fermentare in acciaio inox e diverse grandi botti di rovere vecchio fino ad appassire. Il vino ha svolto spontaneamente la fermentazione malolattica. Tutti i componenti sono stati assemblati insieme nel marzo 2023 e lasciati sulle fecce fini fino all'imbottigliamento nel giugno 2023 senza chiarifica o filtrazione.

Vino di Anna" è una piccola azienda vinicola familiare situata sulla parete nord dell'Etna, in Sicilia.

www.vinodianna.com