



## Vino di Anna Jeudi 15 2017

**Producent:** Anna Martens & Eric Narioo

**Klassifikation:** Vino da tavola

**Druvsort;** Nerello Mascalese samt en liten del Nerello Cappuccio och Alicante (Grenache)

**Vitikultur:** Vingårdarna ligger på 800 meters höjd. 80 åriga Alberello-stockar (bush vines) på norrsidan av vulkanen Etna. Därav vulkanisk jordmån. Ekologisk odling utan systematiska bekämpningsmedel.

**Vinifikation:** Manuell skörd i små korgar.

70 % avstjälnas för hand i ett öppet gammalt 30 hl ekfat. Resten tillsattes som hela klasar. Jäsningen sätter igång med den naturliga jästen och avslutas efter 10 dagar. Under tiden fot trampas vinet regelbundet. Slutligen får vinet vila 9 månader på ståltank innan buteljering utan klarning, filtrering eller tillsatser.

**Övrigt:** Vino di Anna är resultatet av Anna Marten och Eric Narioo's kärlek till Etna och dess terroir. Anna är född i Adelaide och gjorde vin i Australien innan hon sökte sig till Europa 2001. Hon hamnade på Tenuta dell Ornellaia där hon blev kvar några år för att sedan börja arbeta åt Andrea Franchetti på vineriet Tenuta di Trinoro som ligger i Toscana. Franchetti's andra vineri, Passopisciaro, hittar vi på Etna och när Anna kände att det var dags för nya utmaningar igen var det naturligt för henne att flytta dit för att lära känna Siciliens landskap och förutsättningar. Vinbranschen ledde henne också till sitt förhållande med Eric, som äger och driver den framgångsrika importen Caves de Pyrènes i UK. Tillsammans har de nu sakta med säkert byggt upp ett litet viner och några hektar vinmark på Etna där de gör fantastiska, ärliga, ursprungstypiska viner.

