



## Vino di Anna Don Alfio 2016

**Producent:** Anna Martens & Eric Narioo

**Klassifikation:** Vino da tavola

**Druvsort:** Nerello Mascalese

**Vitikultur:** Druvorna kommer från vingården Don Alfio ca 900 möh på nordsidan av vulkanen Etna. Vulkanisk jordmån. Upp till 100-åriga Alberello-planterade stockar (bush vines). Ekologisk odling utan systematiska bekämpningsmedel.

**Vinifikation:** Manuell skörd i små korgar, 20 hl/ha. Klasarna avstjälkades för hand och druvorna gick direkt ner i 1500-liters *qvevri*\*. Vinet jäser och macererar med skalerna under 4 månader. Efter att druvorna pressats blandas allt och lagras vidare på både *qvevri* och gammal ek där det fick ligga i 18 månader innan buteljering. Ingen klarning, filtrering eller tillsatt svavel.

**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 men säkert byggt upp ett litet viner och några hektar vinmark på Etna där de gör fantastiska, ärliga, ursprungstypiska viner.

Don Alfio är mannen som Anna & Eric köpte vingården av 2010. Det var hans farfar som planerade vinrankorna för över 100 år sedan.

\**Qvevri*, ett annat ord för amfora, är handgjord i Georgien och skeppades till Etna för att där grävas ner i vineriet.

