

Vino di Anna Jeudi 15 Rosato 2018

Producent: Anna Martens & Eric Narioo

Klassifikation: Vino da tavola. Vingården Monte LaGuardia ligger mellan byn Passopisciaro och Randazzo.

Druvsort: 90 % Nerello Mascalese, 10 % vita druvor – Grecanico, Catarratto, Minella Bianco & Carricante.

Vitikultur: Druvorna kommer från vingårdar planterad med 90-100 åriga Alberello stockar (bush vines) 800 möh på nordsidan Etna. Jordmånen är uteslutande vulkanisk. Ekologisk och biodynamisk odling.

Vinifikation: Manuell skörd den 9 oktober, aningen tidigare än de brukar. Druvorna avstjälkas och får ligga 3 dagar med skalen. Pressas sedan och flyttas vidare över på 2000 l qvevri för att jäsa klart. Får vila 6 månader på samma qvevri innan butteljering i april utan filtrering eller tillsats av svavel.

2018 växtsäsong började både blöt och kall. Detta ledde i sin tur till att Anna & Eric insåg att druvorna till Jeudi 15 inte skulle uppnå phenolisk mognad. Följden blev det genialiska beslutet att göra sin första rosato!

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.

