

Vino di Anna Palmento Rosso 2016

Producent: Anna Martens & Eric Narioo

Klassifikation: Vino da tavola

Druvsort: Nerello Mascalese, lite Nerello Cappuccio och Alicante (Grenache)

Vitikultur: Alberello-planterade stockar (bush vines) på 760–1000 meters höjd på nordsidan av vulkanen Etna. Jordmånen är uteslutande vulkanisk med lite olika färg i olika vingårdar beroende på järn- och mineralhalt. Ekologisk odling utan systematiska bekämpningsmedel.

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar. Vinifieringen är lika enkel som historisk. Klasarna fottrampas och jäser och macererar sedan i den 250 år gamla *Palmenton** under 4 dagar innan det pressades av och lagrades sedan på foudres samt en tank av rostfritt stål. Vinet lagrades 12 månader innan det buteljerades utan klarning eller filtrering.

Produktion; ca 4000 flaskor.

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.

