

## Vino di Anna Rosso 2017

**Producent:** Anna Martens & Eric Narioo

**Klassifikation:** Vino da tavola

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

**Vitikultur:** Druvorna kommer från två olika vingårdar; Vigna Jules & hälften från en ny vacker vingård formad som ett amfiteater. Båda ligger i anslutning till vineriet. 90-åriga Alberello-stockar (bush vines) som är planterade på nordsidan av vulkanen Etna. Därav vulkanisk jordmån. Ekologisk odling utan systematiska bekämpningsmedel.

**Vinifikation:** Manuell skörd i små korgar, 15 hl/ha. Hela klasar får jäsa och macerera med skalerna i 6 veckor i stora 1500 l botti innan det pressades av. Vilar yttligare 10 månader på samma stora ekfat fram tills att det buteljerades 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.

