

Vino di Anna Palmentino 2018

Producent: Anna Martens & Eric Narioo

Klassifikation: Vino da tavola

Druvsort: Mestadels Nerello Mascalese med en liten del Nerello Cappuccio och Alicante. Även en skvätt Grecanico, Minella & Catarratto.

Vitikultur: Olika vingårdar planterad med gamla Alberello stockar (bush vines) på 750–1000 möh, nordsidan av vulkanen Etna. Därav vulkanisk jordmån. Ekologisk och biodynamisk odling. Jordmånen är uteslutande vulkanisk.

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar. De olika vingårdarna vinifieras septarat; en i en 20 hl stort ekfat, en annan i en qvevri (amfora) samt plastkar och ståltank.

Vinet kom till 2016 då Anna och Eric inte tyckte att varken Palmento Rosso, Jeudi 15 och Qvevri passade in i stilen av vinerna som de önskar att dem ska vara. De tog då beslutet att blanda alla tillsammans och ett nytt vin från Etna blev till = **Palmentino!** Ett vin som både är mer vinöst och läskande än Palmento Rosso men inte med samma djup och komplexitet som Jeudi 15 och Qvevri.

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.

