

Vino di Anna Palmento Bianco 2018

Producent: Anna Martens & Eric Narioo

Klassifikation: Vino da tavola

Druvsort: Mestadels Grecanico tillsammans med Gracanico Dorato med en liten del Cataratto, Minella Bianco, Carricante och Insolia.

Vitikultur: Ekologisk odling. Druvorna växer tillsammans (field-blend) och kommer från olika vingårdar. Alberello-planterade stockar (bush vines) 750–1000 möh på nordsidan av vulkanen Etna. Jordmånen är uteslutande vulkanisk med lite olika färg i olika vingårdar beroende på järn- och mineralhalt.

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar från olika vingårdar under september månad. Hälften av Grecanico tillsammans med Gracanico Dorato skalmacereras under en vecka, resten av druvorna pressades direkt i hela klasar ner i en ståltank. Efter att allt blandas börjar musten spontanjäsa utan temperaturkontroll. Det färdiga vinet har genomgått malolaktisk jäsning och får sedan vila 5 månader på jästfällningen. Endast lite svavel tillsätts strax innan buteljering.

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.

