

## TENUTA DI AGLAEA

Tenuta di Aglaea  
Fraz. Solicchiata  
Via Nazionale n. 168  
www.tenutadiaglaea.com  
info@tenutadiaglaea.com

*Tenuta di Aglaea offre l'opportunità di raccontare un'antica storia centenaria e un'espressione di individualità – un messaggio trasmesso dai miei vini, ognuno a proprio modo.*

Anne-Louise Mikkelsen

Durante la mia prima visita nel 2008 mi sono innamorata della Sicilia e l'Etna, alla vista di quello splendido gigante con il fumo che usciva dalla cima, mi ha sopraffatta. Le antiche viti che crescono sulla terra fertile di lava mi hanno accolta con entusiasmo per raccontarmi la loro storia. Avevo bisogno del messaggero giusto, e questi era Aglaea, dea della bellezza e dell'ornamento.

La Tenuta è una piccola azienda di nicchia e la produzione di ogni vino, di ogni messaggero, è abbastanza limitata, va dalle 2500-3500 bottiglie per i vini principali Annacare e Ctd. Santo Spirito a un paio di altre migliaia di Thalia. I piccoli vigneti della Tenuta sono nelle migliori posizioni della zona tra Solicchiata e Randazzo, a 700-800 m s.l.m. con viti di età compresa tra i 60 e i 100 anni, allevate prevalentemente ad alberello. Mi sforzo continuamente di capire, e quindi lavorare al meglio, ogni piccolo appezzamento di terra in base alle sue esigenze, in modo che possa esprimere l'unicità del terroir. Una meticolosa selezione delle uve durante la raccolta è seguita da un'altrettanta scrupolosa attenzione in cantina per garantire che i vini ed i vitigni siano nell'ambiente più idoneo durante tutte le fasi della maturazione. Come la stessa Aglaea, i vini trasmettono eleganza discreta, armonia e perfetto equilibrio.

*Tenuta di Aglaea makes for an opportunity to tell a message of century-old history, and an expression of individuality – a message I let my wines convey, each in their own way.*

Anne-Louise Mikkelsen

Upon my first visit back in 2008 I fell in love with Sicily, and Etna overwhelmed me at the sight of the beautiful giant with smoke coming out from the top. The ancient vines growing on her fertile lava soil greeted me full of eager to tell their story. I needed the right messenger. Aglaea, goddess of beauty, and adornment was the one.

The Tenuta is a small niche player and the production of each wine, each messenger is fairly limited ranging from 2.5 – 3.500 bottles of the top wines Annacare and Ctd. Santo Spirito and a couple of 1.000 more of Thalia. The small vineyards of the Tenuta are top locations in the area between Solicchiata, and Randazzo, at 700-800 mamsl with 60-100 year old vines primarily trained alberello (bush-shape). I continually strive to understand and hence work each little parcel of land according to its needs so that it may express the terroir's uniqueness. A meticulous grape selection at harvest is followed by a scrupulous attention in the cellar to guarantee that the grape-most and wines are in the most appropriate environment throughout all of its maturation stages. As Aglaea herself, the wines portray discreet elegance, harmony and perfect balance.



Anne-Louise Mikkelsen